GE Café™

GEAppliances.com

# Self-Cleaning Gas Dual Fuel Ranges


Safety Information . . . . . 2

Warranty . . . . . 8

Assistance / Accessories . . . . . 9

Using The Cooktop
Surface Burners . . . . . 10
Griddle . . . . . 12

Using The Oven
Oven Controls . . . . . 13
Oven Air Vents . . . . . 14
Special Features . . . . . 14
Oven Racks . . . . . 16
Cooking Modes . . . . . 17
Aluminum Foil and Oven Liners . . . . . 18
Cookware . . . . . 18
Using the Lower Oven Drawer . . . . . 19
Adjust the Lower Oven Thermostat . . 19
Cooking Guide . . . . . 20

Care and Cleaning
Cleaning the Oven . . . . . 21
Cleaning The Cooktop . . . . . 23
Cleaning The Door and Drawer . . . . . 26
Maintenance . . . . . 27

Troubleshooting Tips . . . . . 29


Owner's Manual

*For a Spanish version of this manual, visit our Website at GEAppliances.com.*

*Para consultar una version en español de este manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet GEAppliances.com.*

In Canada contact us at:
www.GEAppliances.ca

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find the rating label under the control panel above the top of the oven door.

49-85217-1 08-14 GE

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

**⚠ WARNING** **If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.**

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS
  - Do not try to light any appliance.
  - Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
  - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
  - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

# ANTI-TIP DEVICE.

**⚠ WARNING**

**Tip-Over Hazard**

**A child or adult can tip the range and be killed.**

**Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged.**

**Ensure the anti-tip bracket is re-engaged when the range is moved.**

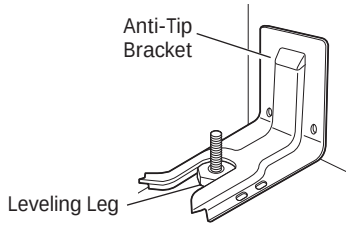
**Do not operate the range without the anti-tip bracket in place and engaged.**

**Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.**

To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. See installation instructions shipped with the bracket for complete details before attempting to install.

## For Freestanding and Slide-In Ranges

To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the rear leveling leg is engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel can be removed for easy inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the rear leveling leg is under the anti-tip bracket.




Freestanding and Slide-In Ranges

If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

Never completely remove the leveling legs or the range will not be secured to the anti-tip device properly.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

**⚠WARNING** This product contains one or more chemical known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

Self-clean ovens can cause low-level exposure to some of these substances, including carbon monoxide, during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.

## ⚠WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

**⚠WARNING NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.**

- Use this appliance for its intended purpose as described in this owner's manual.
- Have your range installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by a qualified gas range installers or service technicians. Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual.
- Your range is shipped from the factory set for use with natural gas. It can be converted for use with LP gas. If required, these adjustments must be made by a qualified technician in accordance with the installation instructions and local codes. The agency performing this work assumes responsibility for the conversion.
- Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to turn it off if necessary.
- Plug your range into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use on extension cord with this appliance.
- Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Be sure all packing materials are removed from the range before operating to prevent ignition of these materials
- Avoid scratching or impacting glass doors, cooktops or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- **⚠CAUTION** Do not store items of interest to children in cabinets above an oven - children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the oven door, drawer or cooktop. They could damage the range or tip it over causing severe injury or death.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

## ⚠ WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS (CONT.)

- Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlets and outlets that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range under the warming drawer, lower oven drawer or kick panel.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch surface burners, burner grate, or oven heating element. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Do not touch the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the burners, grates, oven vent opening, surfaces near the opening and crevices around the oven door.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an internal temperature of 160°F and poultry to at least an internal temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.
- Do not use any type of foil or liner to cover the oven bottom, drip pans or anywhere in the oven, except as described in this manual. Oven liners can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.

## ⚠ WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE OVEN

Failure to do so may result in fire or personal injury.

- Do not store or use flammable materials in an oven or near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Avoid storing commonly used items in cabinets above the range and be careful when reaching over the range. Clothing in close proximity to burners or hot surfaces may ignite causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## ⚠ WARNING IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT INJURY AND FIRE SPREADING

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. If necessary, use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during baking, turn the oven off and keep the door closed until the fire goes out. If necessary, use a multi-purpose dry chemical or foam type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

## ⚠ WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface burners unattended at medium or high heat settings. Foods, especially oily foods, may ignite resulting in fire that could spread to surrounding cabinets.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size and avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware that is matched to the size of the burner. Burner flames should be adjusted so that they do not extend beyond the bottom of the pan. Excessive flame may be hazardous.
- Always use the LITE position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- When using glass/ceramic cookware, make sure it is suitable for cooktop service; others may break because of sudden change in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby burners.
- When preparing flaming foods under a hood, turn the fan on.
- Do not use a wok with a round metal support ring. The ring may trap heat and block air to the burner resulting in a carbon monoxide hazard.
- Do not attempt to lift the cooktop. Doing so may damage the gas tubing to the surface burners resulting in a gas leak and risk of fire.
- When disabling Lock Control (on some models), make sure the surface controls are set to the OFF position. This will prevent unintended gas flow from the burners.
- Do not use aluminum foil to cover the grates or line any part of the cooktop. Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the cooktop surfaces, or a potential fire hazard.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

## ⚠ WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

**⚠ WARNING NEVER cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil or oven liners. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Never place foil or oven liners on the oven bottom. They can trap heat causing risk of smoke or fire.**

- Use this appliance for its intended purpose as described in this owner's manual.
- Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Keep the oven free from grease buildup. Grease in the oven may ignite.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, be careful to avoid touching hot surfaces.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns from touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Do not leave items on the cooktop near the oven vent which is in the center of the backguard. Items may overheat resulting in a risk of fire or burns.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Never broil with door open. Open-door broiling is not permitted due to overheating of control knobs.

## ⚠ WARNING SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

The self-cleaning feature operates the oven at temperatures high enough to burn away food soils in the oven. Follow these instructions for safe operation.

- Do not touch oven surfaces during self-clean operation. Keep children away from the oven during self-cleaning. Failure to follow these instructions may cause burns.
- Before operating the self-clean cycle, remove pans, shiny metal oven racks and other utensils from the oven. Only porcelain-coated oven racks may be left in the oven. Do not use self-clean to clean other parts, such as grates.
- Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amount of grease may ignite leading to smoke damage to your home.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## ⚠ WARNING BAKING DRAWER SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not leave paper products, plastics, canned food or combustible materials in the drawer. They may ignite.
- Do not touch the heating element or the interior surface of the drawer. These surfaces may be hot enough to cause burns.
- Use care when opening the drawer. Open the drawer a crack and let hot air or steam escape before removing or replacing food. Hot air or steam that escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# Thank You! ... for your purchase of a GE Brand appliance.

**Register Your Appliance:** Register your new appliance on-line at your convenience!

www.geappliances.com/service_and_support/register/

Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.

# GE Gas Range Warranty

## GEAppliances.com

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, on-line, visit us at www.geappliances.com/service_and_support/, or call 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have serial number and model number available when calling for service.

Servicing your appliance may require the use of the onboard data port for diagnostics. This gives a GE factory service technician the ability to quickly diagnose any issues with your appliance and helps GE improve its products by providing GE with information on your appliance. If you do not want your appliance data to be sent to GE, please advise your technician not to submit the data to GE at the time of service.

For the period of one year from the date of the original purchase. GE will provide any part of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this limited one-year warranty, GE will also provide, free of charge, all labor and in-home service to replace the defective part.

## What GE will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, modified or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.

## EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Service location for service. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225

**Extended Warranties:** Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime

www.geappliances.com/service_and_support/shop-for-extended-service-plans.htm

or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires.

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.



49-85217-1

# Have a question or need assistance with your appliance?

Try the GE Appliances Website (**www.geappliances.com/service_and_support/**) 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts or even schedule service on-line.

**Schedule Service:** Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at www.geappliances.com/service_and_support/ Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.

**Parts and Accessories:** Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted).Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.

**Real Life Design Studio:** GE supports the Universal Design concept of products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Website today. For the hearing impaired, please call 800.TDD.GEAC (800.833.4322).

**Contact Us:** If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to:
**General Manager, Customer Relations**
**GE Appliances, Appliance Park Louisville, KY 40225**

# Accessories

## Looking For Something More?
## GE offers a variety of accessories to improve your cooking and maintenance experiences!

To place an order visit us online at:

**www.GEApplianceParts.com** (U.S.) or **www.GEAppliances.ca** (Canada)

or call **800.626.2002** (U.S.) **800.661.1616** (Canada)

The following products and more are available:

### Accessories

| | |
|---|---|
| Small Broiler Pan (8 ¾ " x 1 ¼" x 13 ½ ") | WB48X10055 (US) 222D2097G001 (Canada) |
| Large* Broiler Pan (12 ¾ " x 1 ¼" x 16 ½ ") | WB48X10056 (US) 222D2097G002 (Canada) |
| XL** Broiler Pan (17 " x 1 ¼" x 19 1/4") | WB48X10057 (US) Not available in Canada |

### Parts

| | |
|---|---|
| Oven racks | Part numbers vary by model |
| Oven burners | Part numbers vary by model |
| Light bulbs | Part numbers vary by model |

### Cleaning Supplies

| | |
|---|---|
| CitruShine Stainless Steel Wipes | WX10X10007 |
| CeramaBryte Stainless Steel Appliance Cleaner | PM10X311 |

## How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

Carefully grasp a corner of the protective shipping film with your fingers and slowly peel it from the appliance surface. Do not use any sharp items to remove the film. Remove all of the film before using the appliance for the first time.

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

**NOTE:** The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.

# Surface Burners

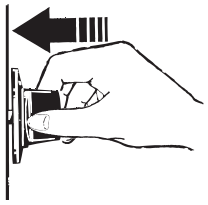
## How to Light a Surface Burner

**⚠WARNING Burners should be operated only when covered by cookware. Burner flames not covered by cookware present a risk of fire or clothing ignition. Never let flames extend beyond the sides of the cookware. Failure to comply may result in serious injury.**

Make sure all burners are in their correct locations and fully assembled before attempting to operate any burner.

Select a burner and find its control knob. Push the knob in and turn it to the **LITE** position.

You will hear a clicking noise—the sound of the electric spark igniting the burner. When one burner is turned to **LITE**, all burners will spark. Sparking will continue as long as the knob remains at **LITE**. Once gas is ignited, turn the knob to adjust the flame size.



Push the control knob in and turn it to the LITE position.

## After Lighting a Burner

- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may discolor or chip without cookware to absorb the heat.
- Do not attempt to disassemble any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder or cleaning materials on them.

## Use of the Surface Burners

Your gas rangetop has sealed gas burners. They offer convenience, cleanability and flexibility for a wide range of cooking applications.

The **smallest** burner is the simmer burner. On some models, the center burner of the triple flame burner provides an additional simmer burner. A simmer burner turned down to **LO** provides precise cooking performance for foods such as delicate sauces that require low heat for a long cooking time.

The **extra-large** burner is designed to quickly bring large amounts of liquid to a boil. Some models have a **POWER BOIL™** setting especially designed for use with cookware with a diameter of 11 inches or larger.

## How to Select Flame Size

Watch the flame, not the knob, as you adjust heat. When rapid heating is desired, the flame size on a burner should match the size of the cookware you are using. Flames larger than the bottom of the cookware will not heat faster and may be hazardous.

These flames are too large for the pot

# Surface Burners (Cont.)

## Top-of-Range Cookware

**Aluminum:** Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tight-fitting lids when cooking with minimum amounts of water.

**Stainless Steel:** This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets usually work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.

**Cast-Iron:** If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.

**Enamelware:** Under some conditions, the enamel of some cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.

**Glass:** There are two types of glass cookware—those for oven use only and those for top-of-range cooking (saucepans, coffee and teapots). Glass conducts heat very slowly.

**Heatproof Glass Ceramic:** Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas ranges.

## Stove Top Grills

Do not use an after-market stove top grill on your gas surface burners. A stove top grill will cause incomplete combustion resulting in carbon monoxide levels above allowable standards. This could be hazardous to your health.

Do not use stove top grills

## Using a Wok

Use only a flat-bottomed wok with a diameter of 14 inches or less. Make sure the wok bottom sits flat on the grate.

Do not use a wok support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards. This could be hazardous to your health.

Use a flat-bottomed wok.

## In Case of a Power Failure

In case of a power failure, you can light the surface burners on your range with a match. Hold a lit match to the burner ports, then slowly turn the control knob to the **LITE** position. Use extreme caution when lighting burners this way.

Surface burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

# Griddle (on some models)

## Using the Griddle (on some models)

**⚠WARNING Fire Hazard**

- **Use care when cooking greasy foods. Spilled grease may result in fire.**
- **Never place any items on the griddle when it is not in use. Heat from surrounding burners can heat the griddle and may result in fire.**
- **Place and remove the griddle only when griddle is cool and all surface burners are turned OFF.**

Your griddle provides an extra-large cooking surface for meats, pancakes and other foods usually prepared in a skillet. Before first use, rinse with hot water and dry thoroughly. Prepare the surface with cooking spray or vegetable oil.

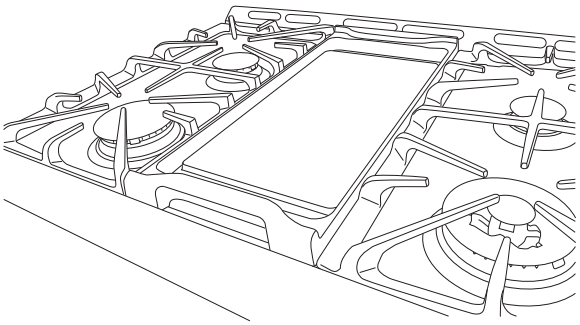
**NOTE:** Do not place the griddle in a microwave oven.

**NOTE:** Do not clean the griddle in the self-cleaning oven. Doing so will remove the seasoned finish. For instructions on how to clean the griddle, see Care and Cleaning section.

### Placement of the Nonstick Griddle on the Cooktop

These griddles can only be used over the oval burner in the center of the rangetop. To position the griddle, remove the center grate and replace it with the griddle. Do not turn on the oval burner until you are certain the griddle has been positioned correctly.

**Preheating the griddle** - Preheat for 5-10 minutes before placing food on griddle and then turn heat down to cook setting.



Replace the center grate with the Nonstick Griddle

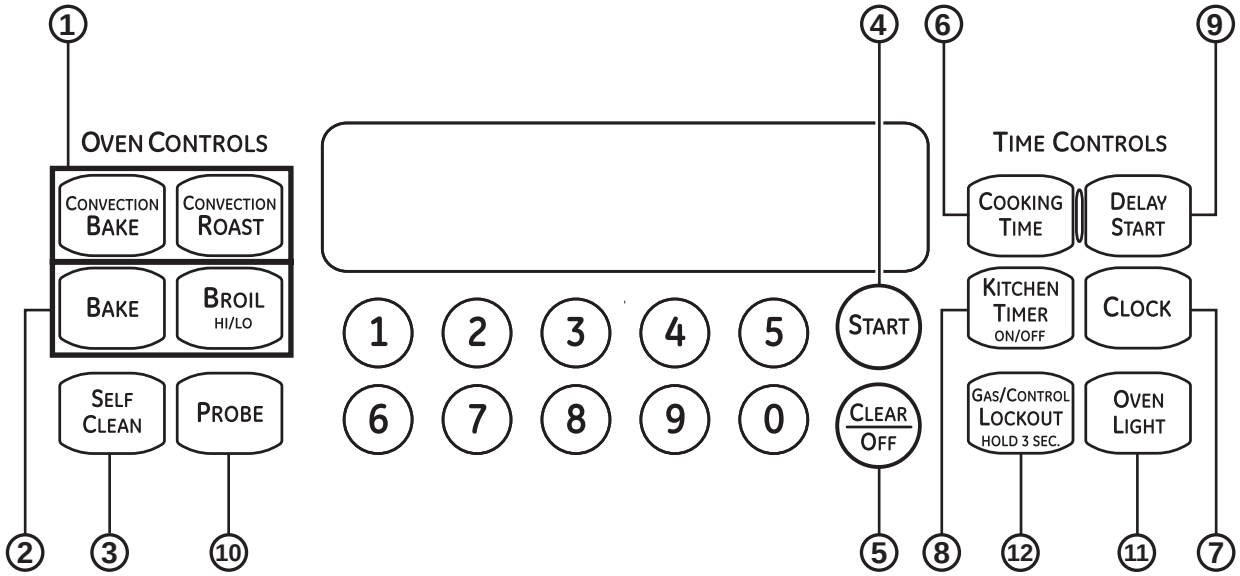
Nonstick Griddle

| Type of Food | Cook Setting |
|---|---|
| Warming Tortillas | Med-Lo |
| Pancakes | Med-Lo |
| Hamburgers | Med |
| Fried Eggs | Med-Lo |
| Breakfast Sausage Links | Med |
| Hot Sandwiches (such as Grilled Cheese) | Med-Lo |

**Do not overheat the griddle.** Leaving the griddle burner on at HI for an extended amount of time without food can damage the nonstick coating.

Avoid using metal utensils with sharp points or rough sharp edges which might damage the griddle surface.

# Oven Controls



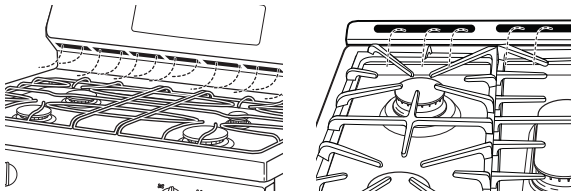

1. **Convection Cooking Modes:** Convection cooking modes use increased air circulation to improve performance. The type of benefit depends on the mode. Your oven has the following convection cooking modes: Bake and Roast. See the Cooking Modes section for more information.
2. **Traditional Cooking Modes:** Your oven has the following traditional cooking modes: Bake, Broil Hi and Broil Lo. See the Cooking Modes section for more information.
3. **Clean:** Your oven has a Self Clean mode. See the Cleaning the Oven section for important information about using this mode.
4. **Start:** Must be pressed to start any cooking, cleaning, or timed function.
5. **Clear/Off:** Cancels ALL oven operations except the clock and timer.
6. **Cooking Time:** Counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. Press the **Cook Time** pad, use the number pads to program a cooking time in hours and minutes, then press **Start.** This can only be used with Traditional Bake, Convection Bake and Convection Roast.
7. **Clock:** Sets the oven clock time. Press **Clock** pad (on some models). Use the number pads to program the clock. Press **Start** to save the time.
8. **Kitchen Timer:** Works as a countdown timer. Press the **Kitchen Timer** pad and the number pads to program the time in hours and minutes. Press the **Start** pad. The oven will continue to operate when the timer countdown is complete. To turn the timer off press the **Kitchen Timer** pad.
9. **Delay Start:** Delays when the oven will turn on. Use this to set a time when you want the oven to start. Press the **Delay Start** pad and use the number pads to program the time of day for the oven to turn on. Press the desired cooking mode and temperature then press **Start**. A cook time may also be programmed if desired. This can only be used with Traditional Bake, Convection Bake, Convection Roast and Self-Clean.

   **NOTE:** When using the delay time feature, foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.
10. **Probe:** Monitors internal food temperature and turns the oven off when the food reaches the programmed temperature. Insert the probe, program the cooking mode and program the probe temperature. See the Cooking Modes section for more information. The probe can only be used with Traditional Bake and Convection Roast.
11. **Oven Light(s):** Turns the oven light(s) on or off.
12. **Gas/Control Lockout:** Locks out the control so that pressing the pads does not activate the controls. Press and hold the **Gas/Control Lockout** pad for three seconds to lock or unlock the control. **Clear/Off** is always active, even when the control is locked.

# Oven Air Vents

Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to keep cool and operate properly with correct combustion.

Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range.



Vent appearance and location vary.

# Special Features

There are several different special features on your oven. To change the settings of these special features, press the **Bake** and **Broil** pads at the same time and hold for three seconds. (SF) will appear in the display. Select the feature you want to change. When the change has been made, press the **Start** key to save the change and return to the time of day.

## Adjust the Oven Temperature

This feature allows the oven baking temperature to be adjusted up to 35ºF hotter or down to 35ºF cooler. Use this feature if you believe your oven temperature is too hot or too cold and wish to change it.

Press the **Bake** pad to enter the temperature adjustment mode. A number between 35 and - 35 will display. Use the number pads to set the desired temperature adjustment and use the **Bake** pad to change between negative and positive.

Press the **Start** pad to save the temperature adjustment.

## End of Timer Signals

This is the tone that signals the end of a timer. The tone can be continuous (Con bEEp) or one repeating beep (bEEp). A continuous setting will continue to sound a tone until a button on the control is pressed. Press the **Kitchen Timer** pad to view the current setting and then to change the setting.

## Fahrenheit or Celsius Temperature Display

The oven control is set to use Fahrenheit temperatures (F), but you can change it to use Celsius temperatures (C). Press the **Broil** and **Cook Time** pads at the same time to view the current setting, press again to change the setting.

## Clock Display

This feature specifies how the time of day will be displayed or if no time of day will be displayed. You can select a standard 12-hour clock (12 hr), 24-hour military time display (24 hr), or no clock displayed (OFF). Press the **Clock** pad to view the current setting, press again to change the setting.

## Sound Volume

This feature allows the oven tone volume to be adjusted between high (3 bEEP), medium (2 bEEP) and low (1 bEEP). Press the **Cook Time** pad to view the current setting or to change the setting. The control will sound the oven tone at the new volume level each time the sound level is changed.

## Cook and Hold

This feature keeps cooked foods warm for up to 3 hours after the cooking function is finished. Press the **Cooking Time** pad. The display will show (H/d). Press the **Cooking Time** pad again to activate the feature. The display will show (H/d).

## Autorecipe Conversion

This feature (ON/OFF), automatically reduces the programmed recipe temperature in Convection Bake mode by 25ºF. The default setting for this feature is off.

Note: This option does not convert baking time, only temperatures. This option does not adjust temperatures for Convection Roast mode. Press either **Bake** or **Roast** to view the current setting. Press again to change the setting.

## Using the Sabbath Feature

**(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays)**

CERTIFIED SABBATH MODE

The Sabbath feature can be used for baking/roasting in the upper and lower oven or baking drawer (on some models). It cannot be used for convection, broiling, self-cleaning or Delay Start cooking.

**NOTE:** The oven light comes on automatically (on some models) when the door is opened and goes off when the door is closed. The bulb may be removed. See the Oven Light Replacement section. On models with a light switch on the control panel, the oven light may be turned on and left on.

**How to Set for Regular Baking/Roasting:**

Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.

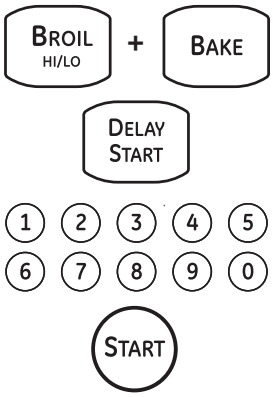
1. Press and hold both the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads, **at the same time**, until the display shows (SF).
2. Tap the **Delay Start** pad until (SAb bAtH) appears in the display.
3. Touch the **Start** pad and (⊃) will appear in the display.
4. Touch the **Bake** pad. No signal will be given.

# Special Features (Cont.)

5. Using the number pads, enter the desired temperature between 170° and 550°. No signal or temperature will be given.
6. Touch the **Start** pad.
7. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, (⊃⊂) will appear in the display, indicating that the oven is baking/roasting. If (⊃⊂) doesn't appear in the display, start again at Step 4.

To adjust the oven temperature, touch the **Bake** pad, enter the new temperature using the number pads and touch the **Start** pad.

**NOTE:** The **Clear/Off** and **Cooking Time** pads are active during the Sabbath feature.




When the display shows (⊃) the oven is set in Sabbath. When the display shows (⊃⊂) the oven is baking/roasting.

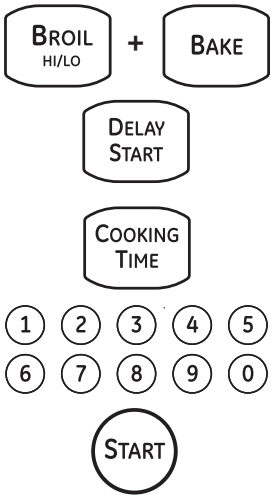
**How to Set for Timed Baking/Roasting–Immediate Start and Automatic Stop:**

Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.

1. Press and hold both the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads, **at the same time**, until the display shows (SF).
2. Tap the **Delay Start** pad until (SAb bAtH) appears in the display.
3. Touch the **Start** pad and (⊃) will appear in the display.
4. Touch the **Cooking Time** pad.
5. Touch the number pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.
6. Touch the **Start** pad.
7. Touch the **Bake** pad. No signal will be given.
8. Using the number pads, enter the desired temperature. No signal or temperature will be given.
9. Touch the **Start** pad.
10. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, (⊃⊂) will appear in the display, indicating that the oven is baking/roasting. If (⊃⊂) doesn't appear in the display, start again at Step 7.

To adjust the oven temperature, touch the **Bake** pad, enter the new temperature using the number pads and touch the **Start** pad.

When cooking is finished, the display will change from (⊃⊂) to (⊃) and (0:00) will appear, indicating that the oven has turned OFF but is still set in Sabbath. Remove the cooked food.

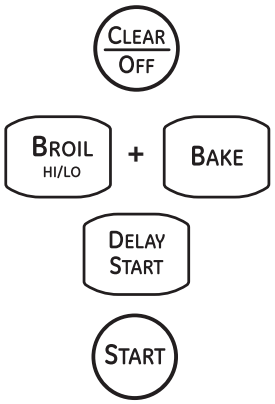



When the display shows (⊃) the oven is set in Sabbath. When the display shows (⊃⊂) the oven is baking/roasting.

**How to Exit the Sabbath Feature:**

1. Touch the **Clear/Off** pad.
2. If the oven is cooking, wait for a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, until only (⊃) is in the display.
3. Press and hold both the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads, at the same time, until the display shows (SF).
4. Tap the **Delay Start** pad until (12 shdn) or (no shdn) appears in the display. (12 shdn) indicates that the oven will automatically turn off after 12 hours. (no shdn) indicates that the oven will not automatically turn off.
5. Touch the **Start** pad.

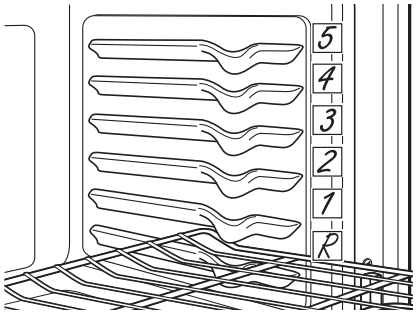
**NOTE:** If a power outage occurred while the oven was in Sabbath, the oven will automatically turn off and stay off even when the power returns. The oven control must be reset.



# Oven Racks

Your oven has six rack positions. Recommended rack positions for various types of foods are provided in the Cooking Guide. Adjusting rack position is one way to impact cooking results. For example, if you would prefer darker tops on cakes, muffins, or cookies, try moving food one rack position higher. If you find foods are too brown on top try moving them down next time.

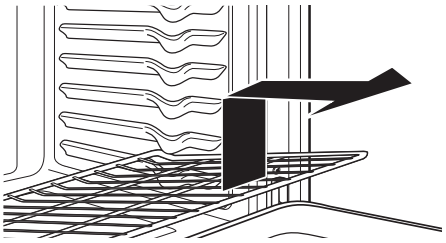
When baking with multiple pans and on multiple racks, ensure there is sufficient space between pans to allow air to flow.




## Flat Racks

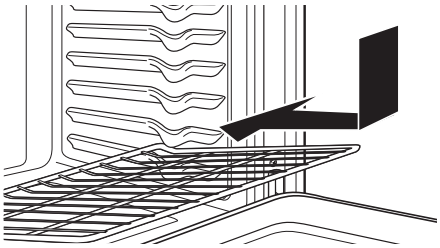
When placing and removing cookware, pull the rack out to the bump (stop position) on the rack support.

To remove a rack, pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.



To replace, place the curved end of the rack (stop-locks) onto the oven supports, tilt up the front of the rack and push the rack in.

Racks may become difficult to slide, especially after a self-clean. Put some vegetable oil on a soft cloth or paper towel and rub onto the left and right edges.



# Cooking Modes

Your new oven has a variety of cooking modes to help you get the best results. These modes are described below. Refer to the Cooking Guide section for recommendations for specific foods. Remember, your new oven may perform differently than the oven it is replacing.

## Bake

The bake mode is for baking and roasting. This mode uses heat primarily from the lower element but also from the upper element to cook food. When preparing baked goods such as cakes, cookies, and pastries always preheat the oven first. Follow recipe recommendations for food placement. If no guidelines are provided center food in the oven. To use this mode press the Bake pad, enter a temperature, and then press Start.

## Broiling Modes

Always broil with the door closed. Monitor food closely while broiling. Use caution when broiling on upper rack positions as placing food closer to the broil burner increases smoking, spattering, and the possibility of fats igniting. **Broiling on rack position 5 is not recommended.**

Try broiling foods that you would normally grill. Adjust rack positions to adjust the intensity of the heat to the food. Place foods closer to the broil burner when a seared surface and rare interior is desired. Thicker foods and foods that need to be cooked through should be broiled on a rack position farther from the burner or by using Broil Lo.

## Broil Hi

The Broil Hi mode uses intense heat from the upper element to sear foods. Use Broil Hi for thinner cuts of meat and/ or foods you prefer less done on the interior. To use this mode press the **Broil** pad once and then press **Start**. It is not necessary to preheat when using this mode.

## Broil Lo

The Broil Lo mode uses less intense heat from the upper element to cook food thoroughly while also browning the surface. Use Broil Lo for thicker cuts of meat and/ or foods that you would like cooked all the way through. To use this mode press the **Broil** pad **twice** and then press **Start**. It is not necessary to preheat when using this mode.

## Convection Bake Multi Rack

The Convection Bake Multi Rack mode is intended for baking on multiple racks at the same time. This mode may use heat from the upper and lower elements, along with air movement from the convection fan to enhance cooking evenness. Your oven is equipped with Auto Recipe Conversion, so it is not necessary to convert the temperature when using this mode. To use this mode press the **Bake** pad under **Convection**, enter a temperature, and then press **Start**. Always preheat when using this mode.

## Convection Roast

The Convection Roast mode is intended for roasting whole cuts of meat on a single rack. This mode may use heat from the upper and lower elements along with air movement to improve browning and reduce cooking time. It is not necessary to convert temperature. Check food earlier than the recipe suggested time when using this mode, or use the probe (on some models). To use this mode press the **Roast** pad under **Convection**, enter a temperature, and then press **Start**. It is not necessary to preheat when using this mode.

## Probe

Internal food temperature is frequently used as an indicator of doneness, especially for roasts and poultry. The Probe mode monitors the internal food temperature and turns the oven off when the internal food temperature reaches the programmed temperature. Minimum temperatures for food safety can be found at www.IsItDoneYet.gov. The temperature probe can only be used with Traditional Bake, Convection Bake, and Convection Roast modes.

To use the probe with preheating:

1. Press the desired cook mode **(Traditional Bake, Convection Bake, or Convection Roast)** pad and enter the desired cooking temperature.
2. Insert the probe into the food (see Proper Probe Placement Guidelines in this section).
3. Once the oven is preheated, place the food in the oven and connect the probe to the probe outlet, making sure it is fully inserted. Use caution, the oven walls and probe outlet are hot.
4. Program the probe temperature by pressing the **Probe** pad and entering the desired food temperature. The maximum internal food temperature that you can set is 200º F.

# Cooking Modes (Cont.)

To use the probe without preheating:

1. Insert the probe into the food (see Proper Probe Placement Guidelines in this section).
2. Place the food in the oven and connect the probe into the probe outlet in the oven.
3. Program the desired probe and cooking mode settings by pressing the **Probe** pad and entering the desired food temperature, then pressing the cook mode pad (**Traditional Bake, Convection Bake,** or **Convection Roast**) and entering the desired cooking temperature.

## Proper Probe Placement Guidelines

After preparing the meat and placing it on the cooking pan follow these guidelines for proper probe placement.

- Insert the probe completely into the meat, up to the handle, such that the point of the probe will rest in the center of the thickest part of the meat.
- The probe should not touch bone, fat or gristle.
- For whole poultry insert the probe into the thickest part of the breast.
- For boneless roasts, insert the probe into the center of the roast.
- For bone-in ham or lamb, insert the probe into the center of the lowest large muscle or joint.
- For casseroles or dishes such as meatloaf, insert the probe into the center of the dish.
- For fish, insert the probe from just above the gill into the meatiest area, parallel to the backbone.

Check the temperature at other locations in the food with a food thermometer once the probe temperature is reached to ensure that all portions of the food have reached desired temperatures.

## Probe Care Guidelines

**NOTE:** some double oven models have a probe in the upper oven only.

- Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe.
- Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the meat and outlet
- To avoid damaging your probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.
- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting the probe.
- To prevent possible burns, do not unplug the probe from the outlet until the oven has cooled.
- Never leave the probe inside the oven during a self or steam clean cycle.
- Do not store the probe in the oven.

# Aluminum Foil and Oven Liners

⚠CAUTION: **Do not use any type of foil or oven liner to cover the oven bottom. These items can block airflow or melt, resulting in damage to the product and risk of carbon monoxide poisoning, smoke or fire. Damage from improper use of these items is not covered by the product warranty.**

Foil may be used to catch spills by placing a sheet on a lower rack, several inches below the food. Do not use more foil than necessary and never entirely cover an oven rack with aluminum foil. Keep foil at least 1-1/2” from oven walls to prevent poor heat circulation.

# Cookware

## Cookware Guidelines

The material, finish, and size of cookware affect baking performance.

Dark, coated and dull pans absorb heat more readily than light, shiny pans. Pans that absorb heat more readily can result in a browner, crisper, and thicker crust. If using dark and coated cookware check food earlier than minimum cook time. If undesirable results are obtained with this type of cookware consider reducing oven temperature by 25º F next time.

Shiny pans can produce more evenly cooked baked goods such as cakes and cookies.

Glass and ceramic pans heat slowly but retain heat well. These types of pans work well for dishes such as pies and custards.

Air insulated pans heat slowly and can reduce bottom browning.

Keep cookware clean to promote even heating.

# Using the Lower Oven Drawer (on some models)

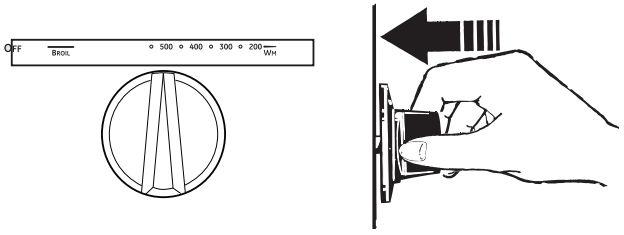
The lower oven drawer may be used to bake foods using the same times and temperatures as a standard oven. Foods ideal for baking in the lower oven drawer include pizza, frozen foods, casseroles, biscuits, rolls and many desserts.

**To Use the Lower Oven Drawer**

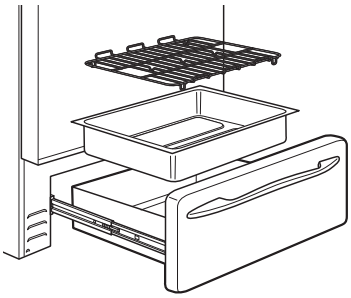
1. Push in and turn the lower oven drawer knob to any desired setting.
2. Allow the lower oven drawer to preheat.
   - The ON signal light is located on the upper right side of the knob and glows when the knob is in the ON position. It remains ON until the knob is moved to the OFF position.
   - The "Heating" signal light is located below the ON signal light and glows when the heating elements are active. Preheat is complete after the "Heating" signal has turned off for the first time each use.

**NOTES:**

- Always use the included drawer rack when using the lower oven drawer.
- The lower oven drawer cannot be used during a self-clean cycle of the upper oven.
- Do not put food, foil or cookware directly on the bottom of the lower oven drawer. Always use the included drawer rack.
- If foods require a cover, use only foil or lids able to withstand baking temperatures. Do not use plastic.
- Maximum height of foods that can be placed in the lower oven drawer is 4".
- Do not put liquid or water in the lower oven drawer.
- Never place plastics, paper, canned foods or combustible material in the lower oven drawer.




Push in and turn the lower oven drawer knob to any desired setting.

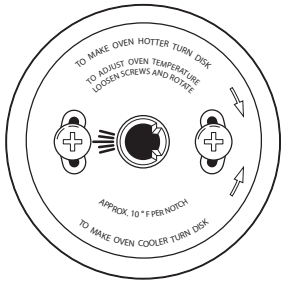


The lower oven drawer uses less energy than the upper oven. Allow the following approximate times for preheating:

| Desired Lower Oven Temperature | Preheat Time |
|---|---|
| WARM | 10 minutes |
| 350°F | 20 minutes |
| 425°F | 30 minutes |

# Adjust the Lower Oven Thermostat - Do it yourself!

1. Pull the **Oven Control** knob off the range and look at the back side. To make an adjustment, loosen (approximately one turn), but do not completely remove, the two screws on the back of the knob.
2. With the back of the knob facing you, hold the outer edge of the knob with one hand and turn the front of the knob with the other hand.
   To raise the oven temperature, move the top screw toward the right. You'll hear a click for each notch you move the knob.
   To lower the temperature, move the top screw toward the left.
   Each click will change the oven temperature approximately 10°F. (Range is ± 60°F. from the arrow.) We suggest that you make the adjustment one click from the original setting and check oven performance before making any additional adjustments.
3. After the adjustment is made, retighten screws so they are snug, but be careful not to overtighten.


TO MAKE OVEN HOTTER TURN DISK
TO ADJUST OVEN TEMPERATURE LOOSEN SCREWS AND ROTATE
APPROX. 10 °F PER NOTCH
TO MAKE OVEN COOLER TURN DISK

Back of Lower Oven Knob (Appearance may vary.)

## When Using the Lower Oven Drawer Warm Setting

The WARM setting of the lower oven drawer will keep hot cooked foods at serving temperatures. Always start with hot food.

Do not use the WARM setting to heat cold food other than crisping crackers, chips or dry cereal.

Push in and turn the control knob to the WARM setting.

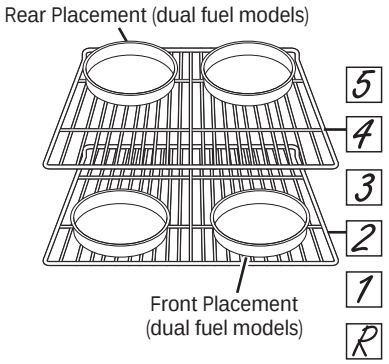
**NOTE:** The beginning temperature of the food, the amount of food, the type of food, the container and the amount of time the food is in the drawer will affect the quality and ending temperatures of the food.

# Cooking Guide

| FOOD TYPE | RECOMMENDED MODE(S) | RECOMMENDED RACK POSITION(S) | ADDITIONAL SUGGESTIONS |
|---|---|---|---|
| **Baked Goods** | | | |
| Layer cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick breads, biscuits, scones on a Single Rack | Bake | 2 or 3 | Use shiny cookware. |
| Layer cakes* on Multiple Racks | Bake<br>Convection Multi-Bake | 2 and 4 | Ensure adequate airflow (see illustration below). Use extension rack in positions 2. |
| Chiffon cakes (angel food) | Bake | 1 | Use shiny cookware. |
| Cookies, biscuits, scones on a Single Rack | Bake | 2 or 3 | Use shiny cookware. |
| Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks | Convection Multi-Bake<br>Bake | 2 Racks - 2 and 4<br>3 Racks - 1, 3 and 5 | Ensure adequate airflow. Switch food location partially through cooking for more even cooking results. Use extension rack in lower position. |
| **Beef & Pork** | | | |
| Hamburgers | Broil Hi | 5 | Use flat rack. Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. Center food under broiler. |
| Steaks & Chops | Broil Hi | 5 | Use flat rack. Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. Center food under broiler. |
| Roasts | Convection Roast<br>Bake | 1 or 2 | Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary. |
| **Poultry** | | | |
| Whole chicken | Convection Roast<br>Bake | 1 or 2 | Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan. |
| Bone-in chicken breasts, legs, thighs | Broil Lo<br>Bake | 2 or 3 | If breaded or coated in sauce avoid Broil Hi modes. Broil skin side down first. Watch food closely when broiling. |
| Boneless chicken breasts | Broil Lo<br>Bake | 2 or 3 | Move food down for more doneness/less searing and up for greater searing/browning when broiling. |
| Whole turkey | Convection Roast<br>Bake | R or 1 | Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan. |
| Turkey Breast | Bake | 1 or 2 | Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan. |
| **Fish** | Broil Lo | 5 (1/2 inch thick or less)<br>4 (>1/2 inch) | Watch food closely when broiling. Use flat rack if using position 5 |
| **Casseroles** | Bake | 2 or 3 | |
| **Frozen Convenience Foods** | | | |
| Pizza, french fries, tator tots, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack | Bake | 3 | Use shiny cookware. |
| Pizza, french fries, tator tots, chicken nuggets, appetizers on Multiple Racks | Bake<br>Convection Multi-Bake | 2 and 4<br>1, 3 and 5 | Use shiny cookware. Switch food location partially through cooking for more even cooking results. Use extension rack in lower position. |

*When baking four cake layers at a time, stagger the pans as shown so that one pan is not directly above another.

Cook food thoroughly to help protect against food borne illness. Minimum safe food temperature recommendations for food safety can be found at **www.IsItDoneYet.gov**. Make sure to use a food thermometer to take food temperatures.



# Cleaning The Oven

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the oven.

## Control Panel and Knobs

Wipe the control panel after each use of the oven with a damp cloth. For cleaning, use mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water. Polish dry with a soft cloth.

Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleansers, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish.

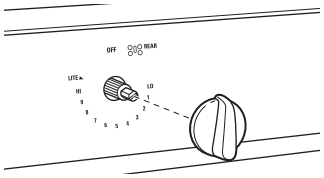
Do not try to bend knobs by pulling them up or down or by hanging a towel or other such loads. This can damage the gas valve shaft.

The control knobs may be removed for easier cleaning.

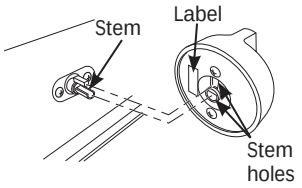
With knobs in the **OFF** position pull them straight off the stems.

The knobs can be washed by hand with soap and water or in a dishwasher.

Not all knobs are interchangeable. To determine the correct location of a particular knob, examine the back of the knob. A knob with a label or two stem holes should be replaced on the front panel first by matching the shape of the knob holes to the shape of the control panel stems. The remainder of the knobs having no labels and only one stem hole can then be replaced on the front panel anywhere there is a single stem.



Surface burner knob




Knobs with two stem holes have special locations

## Oven Exterior and Cooktop Surface

Do not use oven cleaners, abrasive cleansers, strong liquid cleansers, steel wool, plastic scouring pads, or cleaning powders on the interior or exterior of the oven. Clean with a mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature and not in direct sunlight.

If a stain on the door vent trim is persistent, use a mild abrasive cleaner and a sponge-scrubber for best results.

Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. Let hot surfaces cool, then clean and rinse.

## Stainless Steel Surfaces (on some models)

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

To inquire about purchasing cleaning products including stainless steel appliance cleaner or polish read the Assistance and Accessories sections at the beginning of this manual.

## Oven Interior

The interior of your new oven can be cleaned manually or by using the Self Clean modes.

Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up as soon as hot surfaces cool, then clean and rinse.

**Manual Cleaning**

Do not use oven cleaners, abrasive cleaners, strong liquid cleansers, steel wool, scouring pads, or cleaning powders on the interior of the oven. Clean with a mild soap and water or 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature and not in direct sunlight.

# Cleaning The Oven (Cont.)

## Oven Interior (continued)

**Self Clean Mode**

Read Self-Cleaning Oven Safety Instructions at the beginning of this manual before using Self Clean Mode. Self clean uses very high temperatures to clean the oven interior. The oven door will lock when using this feature. Before operating the self-clean cycle, pre-wash inner door and inside window before self-cleaning. Wipe inner black door before self clean. Remove all items from the oven other than enameled (dark color) racks. Shiny or silver racks, the meat probe, and any cookware or other items should all be removed from the oven before initiating a self-clean cycle. The surface burners must be turned off prior to the self-clean start time.

Cooktop burners will not start during self clean cycle. Close the door. Press the **Clean** pad once and a default self-clean time is displayed. Press the **Start** pad or use the number pads to enter any clean time between 3 and 5 hours and press start. For heavily soiled ovens 5 hours is recommended. The oven will turn off automatically when the self-clean cycle is complete. The door will stay locked until the oven has cooled down. After the oven has cooled down wipe any ash out of the oven.

**IMPORTANT:** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

## Oven Racks

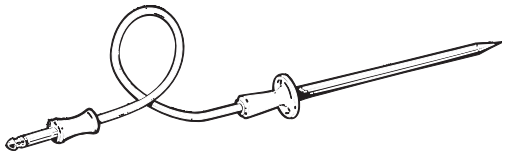
All oven racks may be cleaned by hand with an abrasive cleaner or steel wool. Black porcelain-coated oven racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged. If nickel-plated oven racks remain in the oven during the self-cleaning cycle, they will lose their luster and become hard to slide. It will be necessary to grease all oven rack side edges with a light coating of vegetable oil after cleaning them by hand or in the oven. This will help maintain the ease of sliding the racks in and out of the oven.

## Probe

The temperature probe may be cleaned with soap and water or a soap-filled scouring pad. Cool the temperature probe before cleaning. Scour stubborn spots with a soap-filled scouring pad, rinse and dry.

To order additional temperature probes read the Assistance and Accessories sections at the beginning of this manual.

- Do not immerse the temperature probe in water.
- Do not store the temperature probe in the oven.
- Do not leave the temperature probe inside the oven during a self or steam clean cycle.

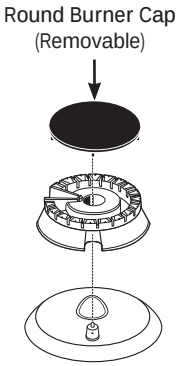


# Cleaning The Cooktop

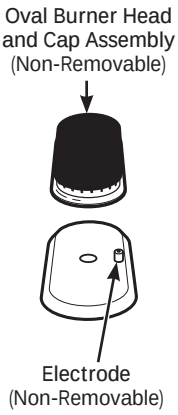
## Removal of Surface Burners for Cleaning

Turn all controls **OFF**. Allow cooktop to cool before removing grates and burner parts. When removing the burner caps and heads, remember their size and location. Replace them in the same location after cleaning.

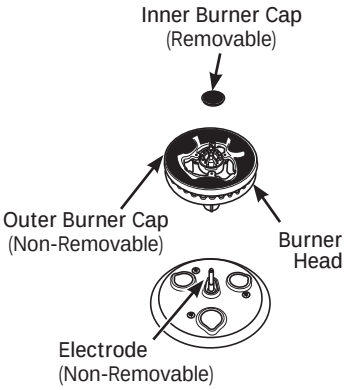
**⚠CAUTION** **Do not attempt to remove bridge burner, oval burner or tri-ring burner caps from burner heads.**




**Round Burner**
The burner caps and burner heads can be lifted off the cooktop.




**Oval Burner (on some models)**
Cap is permanently attached to the burner head.




**Tri-Ring Burner (on some models)**
The small tri-ring burner cap can be lifted off for cleaning. The outer cap is permanently attached to the burner head assembly. Lift the burner head assembly off the cooktop as one piece.

# Cleaning The Cooktop (Cont.)

## Cleaning The Burners

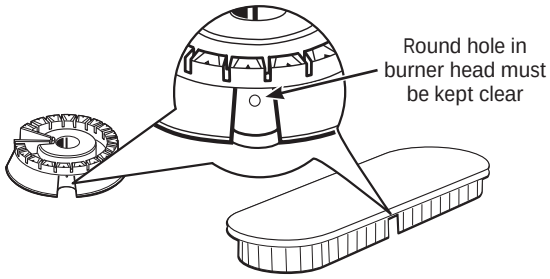
**Burner Caps**
Wash burner caps in hot, soapy water and rinse with clean water. You may scour with a plastic scouring pad to remove burned-on food particles. The round caps may also be cleaned in your dishwasher.

**Burner Heads**
Wash the burner heads routinely, especially after bad spillovers, which could clog the openings. Lift burners off when cool. Use hot, soapy water. Rinse with clean water. For more stubborn stains, use a brush with plastic bristles.

**NOTE:** Do not use steel wool or scouring powders to clean the burner parts as these may clog the parts. Never wash burner heads in your dishwasher as dishwasher detergents will discolor your burners.

The ports in the burner heads must be kept clean at all times for an even, unhampered flame.

Clogged or dirty burner ports or electrodes will not allow the burner to operate properly.




For proper ignition, make sure the small hole in the notch that fits over the electrode is kept open. A sewing needle or wire twist-tie works well to unclog it

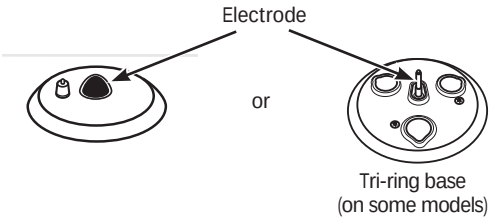
**After cleaning**
Before putting the burner caps, heads (on some models) and oval head/cap assembly back, shake out excess water and allow them to dry thoroughly.

**Replacing Burner Heads**
Replace burner heads in the correct locations according to size.

**Burner Caps**
Replace burner caps on burner heads. Make sure each cap fits securely and sits flat on its corresponding burner head.

**⚠CAUTION Do not operate the cooktop without all burner parts and grates in place.**

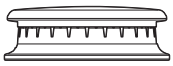
Any spill on or around an electrode must be carefully cleaned. Take care to not hit an electrode with anything hard or it could be damaged.




The electrode of the spark igniter is exposed when the burner head is removed. When one burner is turned to **LITE**, all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.

Burner cap is
NOT properly seated.

Burner cap is
NOT properly seated.


Burner cap is
properly seated.

# Cleaning The Cooktop (Cont.)

## Burner Grates

Grates should be washed in hot, soapy water and rinsed with clean water. To soften burned-on food, place grates in a plastic bag containing ¼-cup of household ammonia for several hours. Afterward, scrub grates with a plastic scouring pad soaked in hot, soapy water. Rinse well and dry.

When replacing the grates, be sure to locate them correctly on the cooktop. Grates are identified by the words **LEFT** and **RIGHT** on their bottom surfaces. Grate should fit securely into the cooktop.

Grates will gradually lose their shine due to their continual exposure to high temperatures.

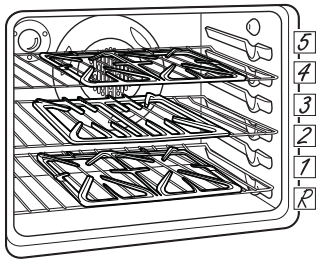
## Cleaning the Grates in the Self-Clean Oven

If your cooktop grates do **not** have rubber bumpers on their bottom surface **and** your oven racks are coated with black porcelain, your grates may be cleaned in the oven using the self-clean cycle. If your grates have rubber bumpers, do not attempt to clean your grates in the oven. Doing so will destroy the rubber bumpers and may affect the function of your surface burners.

Place oven racks in the positions labeled "**R**", "**2**" and "**4**" in the illustration. Place a single grate on each rack. Follow instructions for the self-clean mode in the **Cleaning the Oven** section of this manual.

**NOTE:** Use caution when removing the grates from the oven after the self-clean cycle has ended. The grates may still be hot.

After cleaning, you may notice a white residue on the grates. Wipe it off with a damp sponge. If white spots persist, wet the sponge with a 50/50 solution of vinegar and water.



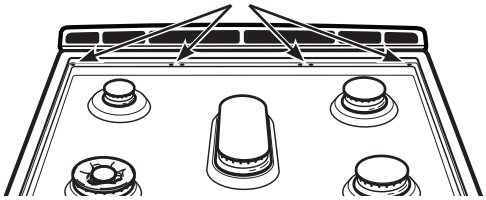

The oven has 6 rack positions. Place the gray porcelain-coated racks in positions "R", "2" and "4" for self-cleaning the grates.

## Grate Support Bumpers

If any of the rubber grate support bumpers in the cooktop are missing or damaged, replacement parts can be obtained by calling 1.800.GE.CARES.

To insert the new bumpers, simply place the cone-shaped end of the bumper into the hole in the cooktop and push down while gently twisting the bumper.

Grate Support Bumpers



## Griddles

**Griddle Precautions:**

If something has spilled under the griddle, it should be cleaned up as soon as possible to prevent the spill from getting baked onto the cooktop.

Do not allow grease to accumulate under the griddle as it can be a fire hazard. Clean under the griddle with hot soapy water as soon as it is cool.

Do not wash your griddle in the dishwasher.

Do not place your griddle in a microwave oven.

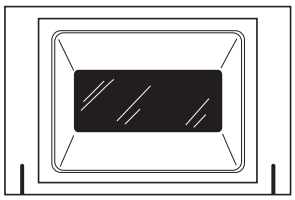
# Cleaning The Door and Drawer

## To clean the inside of the door

Do not allow excess water to run into any holes or slots in the door.

Wipe dishwashing detergent over any baked-on spatters on the glass. Use a single sided safety razor blade to clean it off. Then wipe over the glass with a soapy cloth to remove any residue and dry off.

The area outside the gasket can be cleaned with a soap-filled plastic scouring pad.



The gasket is designed with a gap at the bottom to allow for proper air circulation.

Do not rub or clean the door gasket—it has an extremely low resistance to abrasion.

If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should have it replaced.

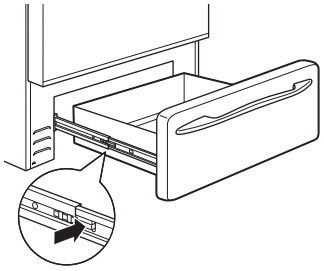
## Removable Drawer (Lower Oven Drawer Models only)

**NOTE:** For models with an electric warming drawer or lower oven drawer, before performing any adjustments, cleaning or service, disconnect the range electrical power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker. Make sure the warming drawer heating element is cool.

Most cleaning can be done with the drawer in place. However, the drawer may be removed if further cleaning is needed. Use soap and warm water to thoroughly clean.

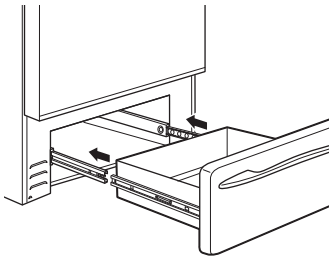
**To remove the drawer:**

1. Pull the drawer straight out until it stops.
2. Press the left rail release up and press the right rail release down, while pulling the drawer forward and free.



To replace the drawer:

1. Place the left drawer rail around the inner left rail guide and slide it in slightly to hook it.
2. Place the right drawer rail around the inner right rail guide and slide it in slightly to hook it.
3. Slide the drawer all the way in.



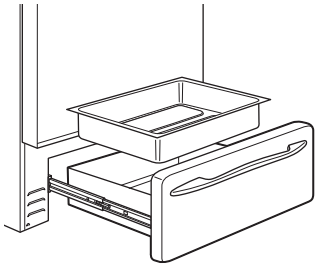
## Removable Lower Oven Drawer Pan

**NOTE:** For models with an electric warming drawer or lower oven drawer, before performing any adjustments, cleaning or service, disconnect the range electrical power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker. Make sure the drawer heating element is cool.

**NOTE:** Allow lower oven drawer to cool before removing pan.

**NOTE:** Wipe spills promptly after each use.

- Never place, use or self-clean the lower oven drawer pan in the upper oven.
- Lower oven drawer has a removable pan for easy cleaning. Clean with hot soapy water and a sponge or dish towel. Dry with a clean cloth. An oven cleaner, such as Easy-Off®, may also be used. Be sure to follow the directions on the oven cleaner. Replace the pan in the lower oven drawer.



# Maintenance

## Oven Light Replacement

**⚠ WARNING** **SHOCK OR BURN HAZARD:** Before replacing oven light bulb, disconnect the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so may result in electric shock or burn.

**⚠ CAUTION** **BURN HAZARD:** The glass cover and bulb should be removed when cool. Touching hot glass with bare hands or a damp cloth can cause burns.

**NOTE:** The glass cover should be removed only when cold. Wearing latex gloves may offer a better grip.

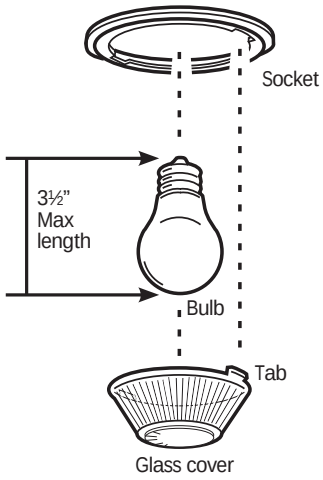
Before replacing the bulb, disconnect electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Let the bulb cool completely before removing it. For your safety do not touch a hot bulb with a damp cloth. If you do the bulb may break.

**To remove:**
Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Remove the bulb.

**To replace:**
Put in a new 40-watt appliance bulb. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn.

**NOTE:**

- A 40-watt appliance bulb is smaller than a standard 40-watt household bulb.
- Reconnect electrical power to the oven once the new bulb is installed.
- For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.




## Lift-Off Oven Door

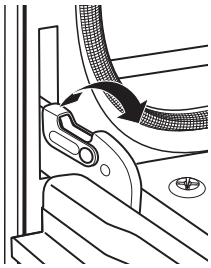
The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift door by the handle.

**To Remove the Door:**

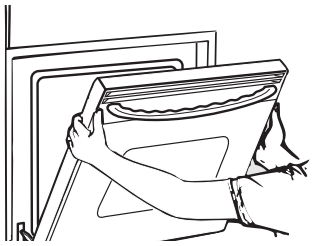
1. Fully open the door.
2. Pull the hinge locks up and away from the range frame to the unlocked position.
3. Firmly grasp both sides of the door near the top.
4. Close door until the top of the door is approximately 6” from the range frame.
5. Lift door up and away from the range until both hinge arms are clear of the slots in the range frame.

**To Replace the Door:**

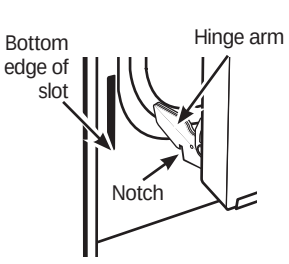
1. Firmly grasp both sides of the door near the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, rest the notch on the underside of the left hinge arm on the bottom edge of the left hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot. Repeat for the right side.
3. Fully open the door. If the door will not fully open, the notches in the bottoms of the hinge arms have not seated correctly in the bottom edge of the slot. Lift the door off the range and repeat previous step.
4. Push the hinge locks toward the range cavity and down to the locked position.
5. Close the oven door.



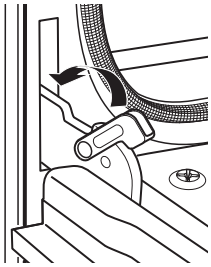
Pull hinge locks up to unlock



Removal position




Rest notch on bottom edge of hinge slot



Push hinge locks down to lock

# Notes

# Troubleshooting tips ... Before you call for service



Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

| Problem | Possible Cause | What To Do |
|---|---|---|
| **My new oven doesn't cook like my old one. Is something wrong with the temperature settings?** | **Your new oven has a different cooking system from your old oven and therefore may cook differently than your old oven.** | For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the temperature yourself to meet your specific cooking preference. |
| **Food does not bake or roast (in the upper oven) properly** | **Oven controls improperly set.** | See the Cooking Modes section. |
| | **Rack position is incorrect or rack is not level.** | See the Cooking Modes section and Cooking Guide. |
| | **Incorrect cookware or cookware of improper size being used.** | See the Cookware section. |
| | **Oven temperature needs adjustment.** | See the Special Features section. |
| | **Ingredient substitution** | Substituting ingredients can change the recipe outcome. |
| **Food does not broil properly** | **Oven controls improperly set.** | Make sure you select the appropriate broil mode. |
| | **Oven door not closed.** | |
| | **Improper rack position being used.** | See Cooking Guide for rack location suggestions. |
| | **Food being cooked in a hot pan.** | Make sure cookware is cool. |
| | **Cookware not suited for broiling.** | Use a pan specifically designed for broiling. |
| | **Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.** | If using aluminum foil conform to pan slits. |
| | **In some areas the power (voltage) may be low.** | Preheat the broil element for 10 minutes. |
| **Upper oven temperature too hot or too cold** | **Oven temperature needs adjustment.** | See the Special Features section. |
| **Oven does not work or appears not to work** | **A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.** | Replace the fuse or reset the circuit breaker. |
| | **Oven controls improperly set.** | See the Using the Oven section. |
| | **Oven is in Sabbath Mode.** | Verify, that the oven is not in Sabbath Mode. See the Special Features section. |
| | **Heating elements turn off when door is open.** | This is normal. |
| **“Crackling” or “popping” sound** | **This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.** | This is normal. |
| **Why is my range making a "clicking" noise when using my oven?** | **Your range has been designed to maintain a tighter control over your oven's temperature. You may hear your oven's heating elements "click" on and off more frequently than in older ovens to achieve better results during baking, broiling, and self-clean cycles.** | This is normal. |
| **Clock and timer do not work** | **A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.** | Replace the fuse or reset the circuit breaker. |
| **Sometimes the oven takes longer to preheat to the same temperature** | **Cookware or food in oven** | The cookware or food in the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove items to reduce preheat time. |
| | **Number of racks in oven** | Adding more racks to the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove some racks. |

# Troubleshooting tips ... Before you call for service

| Problem | Possible Cause | What To Do |
|---|---|---|
| **Upper oven light does not work** | **Light bulb is loose or defective.** | Tighten or replace bulb. |
| | **Pad operating light is broken.** | Call for service. |
| **Upper oven will not self-clean** | **The temperature is too high to set a self-clean operation.** | Allow the oven to cool and reset the controls. |
| | **Oven controls improperly set.** | See the Cleaning the Oven section. |
| **Excessive smoking during clean cycle** | **Excessive soil or grease..** | Press the **Clear/Off** pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the **LOCKED DOOR** light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle. |
| **Excessive smoking during broiling** | **Food too close to burner element.** | Lower the rack position of the food. |
| **Oven door will not open after a clean cycle** | **Oven too hot.** | Allow the oven to cool below locking temperature. |
| **Oven not clean after a clean cycle** | **Oven controls improperly set.** | See the Cleaning the Oven section. |
| | **Oven was heavily soiled.** | Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time. |
| **“DOOR LOCK” flashes in the display** | **The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.** | Close the oven door. |
| **“LOCKED DOOR” light is on when you want to cook** | **The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.** | Press the **Clear/Off** pad. Allow the oven to cool. |
| **“F— and a number or letter” flash in the display** | **You have a function error code.** | Press the **Clear/Off** pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. |
| | **If the function code repeats.** | Disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service. |
| **Display goes blank** | **A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.** | Replace the fuse or reset the circuit breaker. |
| | **The clock is turned off.** | See the Special features section. |
| | **Oven is in Sabbath Mode.** | Verify that the oven is not in Sabbath Mode. See the Special Features section. |
| **Power outage, clock flashes** | **Power outage or surge** | Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the **Clear/Off** pad, setting the clock and resetting any cooking function. |
| **“Burning” or “oily” odor emitting from the vent** | **This is normal in a new oven and will disappear in time.** | To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Cleaning the Oven section. This is temporary. |
| **Strong odor** | **An odor from the oven insulation is normal for the first few times the oven is used.** | This is temporary and will go away after several uses or a self-clean cycle. |
| **My oven door glass appears to be "tinted" or have a "rainbow" color. Is this defective?** | **No. The inner oven glass is coated with a heat barrier to reflect the heat back into the oven to prevent heat loss and keep the outer door cool while baking.** | This is normal. Under certain light or angles, you may see this tint or rainbow color. |

# Troubleshooting tips ... Before you call for service



| Problem | Possible Cause | What To Do |
|---|---|---|
| **Top burners do not light or do not burn evenly. (The front right burner is designed to have slightly smaller flames between the 6 and 9 o'clock positions. This is normal.)** | **Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.** | Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. |
| | **Burner slits on the side of the burner may be clogged.** | Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burned-on food or grease. See the Care and cleaning of the range section. |
| | **Improper burner assembly..** | Make sure the burner parts are installed correctly. See the Care and cleaning of the range section. |
| **Burner flames very large or yellow** | **Improper air to gas ratio.** | If range is connected to LP gas, contact the person who installed your range or made the conversion. |
| **Burners do not light** | **Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.** | Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. |
| | **Gas supply not connected or turned on.** | See the Installation Instructions that came with your range. |
| | **A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.** | Replace the fuse or reset the circuit breaker. |
| | **Burner parts not replaced correctly.** | See the Care and Cleaning of the range section. |
| **Lock Controls or Control Lockout feature is activated** | | If **LOC ON** appears in the display, the range control is locked. Turn this feature off to use the range. See the Lock Control feature in the Oven Controls section. |

# Troubleshooting tips ... Before you call for service

| Problem | Possible Cause | What To Do |
|---|---|---|
| **Drawer does not slide smoothly or drags** | **The drawer is out of alignment.** | Fully extend the drawer and push it all the way in. See the Care and Cleaning of the range section. |
| | **Drawer is over-loaded or load is unbalanced.** | Reduce weight. Redistribute drawer contents. |
| **Lower Oven drawer will not work** | **A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.** | Replace the fuse or reset the circuit breaker. |
| | **The oven is self-cleaning.** | Wait for the self-clean cycle to finish and the oven to cool. |
| | **Controls improperly set.** | See the Lower Oven Drawer section. |
| **Excessive condensation in the drawer** | **Liquid in drawer.** | Remove liquid. |
| | **Uncovered foods.** | Cover food with lid or aluminum foil. |
| | **Temperature setting too high.** | Reduce temperature setting. |
| **Food dries out in the lower oven drawer** | **Moisture escaping.** | Cover food with lid or aluminum foil. |
| | **Drawer not fully closed.** | Push drawer in until latch engages. |
| **Control signals after entering cooking time or start time** | **You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.** | Touch the **Bake** pad and desired temperature or the **Self Clean** pad and desired clean time. |
| **“Close Door” scrolls in the display when BROIL is set** | **The display will always automatically remind you to close the door.** | This is a normal reminder to close the door when broiling. |
| **“Probe” appears in the display** | **This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe.** | Enter a probe temperature. |
| **LOC appears in display** | **The Gas/Control Lockout feature is activated** | Be sure the surface burner controls are turned OFF. Turn this feature off to use the range. See the Gas/Control Lockout section. |
| **Fan noise** | **The convection fan may turn on and off automatically.** | This is normal. The convection fan will run until the function is over or the door is opened. |
| **Convection fan not working** | **Preheat temperature not reached.** | Fan will start automatically once the preheat temperature is reached. |

Café™

GEAppliances.com

# Cocinas

## A Dos Tipos de Gas y Limpieza Automática

Manual del Propietario


Información de Seguridad . . . . 2

Garantía . . . . . 8

Asistencia / Accesorios . . . . . 9

Uso de la Placa de Cocción
Quemadores . . . . . 10
Plancha . . . . . 12

Uso del Horno
Controles del Horno . . . . . 13
Ventilaciones de Aire del Horno . . . . 14
Funciones Especiales . . . . . 14
Estantes del Horno . . . . . 16
Modos de Cocción . . . . . 17
Papel de Aluminio y Cobertores del Horno . . . . . 18
Utensilios . . . . . 18
Uso del Cajón del Horno Bajo . . . . . 19
Ajuste el Termostato del Horno . . . . 19
Guía de Cocción . . . . . 20

Cuidado y Limpieza
Limpieza del Horno . . . . . 21
Limpieza de la Placa de Cocción . . . 23
Limpieza de la Puerta y el Cajón . . . 26
Mantenimiento . . . . . 27

Consejos para la Solución de Problemas . . . . . 29


Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Nº de Modelo _____

Nº de Serie _____

Encontrará la placa de calificación debajo del panel de control, en la parte superior de la puerta del horno.

En Canadá, comuníquese con nosotros en: www.GEAppliances.ca

49-85217-1 08-14 GE

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

**⚠ ADVERTENCIA** **Si la información de este manual no se sigue exactamente, se podrá producir un incendio o explosión, ocasionando daños sobre la propiedad, lesiones o la muerte.**

- No guarde ni use gasolina u otros vapores inflamables y líquidos cerca de este ni de otros electrodomésticos.
- QUÉ DEBE HACER SI HUELE GAS
  - No intente iluminar ningún electrodoméstico.
  - No toque ningún interruptor eléctrico; no use teléfonos en su edificio.
  - De inmediato llame a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.
  - Si no se puede comunicar con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y las reparaciones deberán ser realizadas por un instalador calificado, agencia de servicios o el proveedor de gas.

# DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS

**⚠ ADVERTENCIA**

**Riesgo de Volcaduras**

**Un niño o adulto pueden volcar la cocina y morir.**

**Verifique que el soporte anti-volcaduras se haya instalado y ajustado correctamente.**

**Asegurese de que el soporte anti volcaduras sea reinstalado cuando se mueva la cocina.**

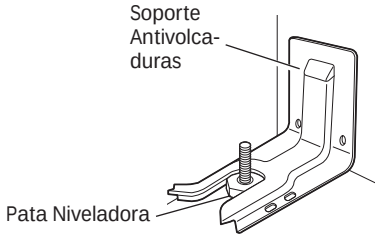
**No utilice la cocina sin que el soporte anti-volcaduras esté colocado y ajustado.**

**Si estas instrucciones no se siguen, como resultado se podrá producir la muerte o quemaduras graves de niños y adultos.**

A fin de reducir el riesgo de caída de la cocina, ésta deberá estar asegurada por un soporte anti-volcaduras correctamente instalado. Consulte las instrucciones de instalación provistas con el soporte, para acceder a detalles completos antes de intentar realizar la instalación.

### Para Cocinas Sin Apoyo y Deslizables

Para controlar si el soporte es instalado y ajustado de forma apropiada, mire que debajo de la cocina la pata niveladora trasera esté ajustada al soporte. En algunos modelos, el cajón de almacenamiento o el panel de protección se pueden retirar para una fácil inspección. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté ajustado de forma segura al piso o la pared, y deslice la cocina hacia atrás de modo que la pata niveladora trasera se encuentre debajo del soporte anti-volcaduras.




Cocinas Sin Apoyo y Deslizables

En caso de que la cocina sea empujada de la pared por alguna razón, siempre repita este procedimiento para verificar que la cocina esté correctamente asegurada por el soporte anti-volcaduras.

Nunca retire completamente las patas niveladoras, ya que la cocina no estará asegurada de forma adecuada al dispositivo antivolcaduras.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# ADVERTENCIA DE LA PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

La Ley sobre Agua Potable Inocua y Tratamiento de Residuos Tóxicos de California (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) solicita al Gobernador de California que publique una lista de sustancias que el estado reconoce que producen cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y solicita a los empresarios que adviertan a sus clientes sobre la posible exposición a tales sustancias.

**⚠ ADVERTENCIA** Este producto contiene uno o más químicos que el Estado de California entiende que producen cáncer, defectos en el nacimiento u otros daños reproductivos.

Los hornos con limpieza automática pueden ocasionar exposiciones de bajo nivel a algunas de estas sustancias, incluyendo monóxido de carbono, durante el ciclo de limpieza. La exposición puede ser minimizada si se ventila con una ventana abierta o si se usa un ventilador o campana.

# ⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

**⚠ ADVERTENCIA NUNCA use este electrodoméstico para calentar el ambiente. Como consecuencia de esto, se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.**

- Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el manual del propietario.
- Solicite que un instalador calificado instale su cocina y que esté correctamente conectada a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas. Cualquier ajuste y trabajo de servicio técnico deberá ser realizado únicamente por instaladores de cocinas a gas calificados o por técnicos del servicio. No intente reparar o reemplazar ninguna parte de la cocina, a menos que esto se recomiende específicamente en este manual.
- Su cocina es enviada desde la fábrica para uso con gas natural. Puede ser convertida para uso con gas LP. Si se requieren, estos ajustes deben ser realizados por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación y códigos locales. La agencia que realiza este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Solicite que el instalador le muestre la ubicación de la válvula de cierre de la cocina a gas y cómo apagarla en caso de ser necesario.
- Enchufe la cocina en un tomacorriente con conexión a tierra de 120 voltios únicamente. No retire la pata redonda de conexión a tierra del enchufe. Si tiene dudas sobre la conexión a tierra del sistema eléctrico para hogar, es su responsabilidad y obligación contar con el reemplazo de un tomacorriente sin conexión a tierra por un tomacorriente de tres patas correctamente conectado a tierra, de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad. No use prolongadores con este electrodoméstico.
- Antes de realizar cualquier servicio técnico, desenchufe la cocina o desconecte el suministro de corriente desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o desconectando el disyuntor.
- Asegúrese de que todos los materiales de embalaje sean retirados de la cocina antes de su uso, a fin de evitar que estos materiales se incendien.
- Evite ralladuras o impactos sobre las puertas de metal, cocinas o paneles de control. Hacer esto podrá producir la rotura de vidrios. No cocine un producto con un vidrio roto. Es posible que se produzcan descargas, incendio o cortes.
- No deje a los niños solos – no se deberá dejar a los niños solos o fuera de su radio de atención en el área donde el electrodoméstico se encuentre en uso. Nunca se les deberá permitir trepar, sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- **⚠ PRECAUCIÓN** No coloque artículos de interés para los niños sobre los gabinetes que están sobre un horno – si los niños se trepan sobre el horno para llegar a estos artículos podrían sufrir lesiones graves.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

## ⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD (CONT.)

- No permita que nadie se trepe, se pare o se cuelgue de la puerta del horno, del cajón o de la parte superior de la cocina. Se podrá dañar la cocina o provocar su caída, ocasionando lesiones graves o la muerte.
- Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la cocina. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la cocina opere de forma correcta con la combustión adecuada. Las aberturas de aire están ubicadas en la parte trasera de la cocina, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la cocina debajo del cajón calentador, del cajón del horno inferior o del panel de protección.
- Use sólo sostenedores de ollas secos – los sostenedores húmedos sobre superficies calientes pueden producir quemaduras debido al vapor. No permita que los sostenedores de ollas tengan contacto con los quemadores superficiales, la parrilla de los quemadores, o el elemento de calefacción del horno. No use una toalla u otra tela voluminosa para reemplazar el mango de las cacerolas.
- No toque el elemento calentador ni la superficie interior del horno. Es posible que estas superficies estén demasiado calientes como para quemar, aunque su color sea oscuro. Durante y después del uso, no toque ni permita que telas u otros materiales inflamables toquen cualquier área interior del horno; espere a que haya pasado un tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico se podrán calentar lo suficiente como para ocasionar lesiones. Las superficies potencialmente calientes incluyen la abertura de la ventilación del horno, superficies cercanas a la abertura y grietas alrededor de la puerta del horno.
- No caliente envases de comida que no hayan sido abiertos. Se podría acumular presión y el envase podría explotar, ocasionando una lesión.
- Cocine carnes y carnes de ave en forma completa – la carne por lo menos a una temperatura interna de 160º F y la carne de ave por lo menos a una temperatura interna de 180º F. Normalmente la cocción a estas temperaturas es una protección contra las enfermedades transmitidas por la comida.
- No use ningún tipo de aluminio o cobertor para cubrir el fondo del horno, cubetas de goteo o cualquier parte del horno, excepto como se describe en este manual. Los cobertores de horno pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios.

## ⚠ ADVERTENCIA MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA COCINA

Si esto no se cumple, se podrán sufrir lesiones personales graves o incendios.

- No guarde ni use materiales inflamables en un horno o cerca de la parte superior de la cocina, incluyendo papel, plástico, sostenedores de ollas, trapos, cobertores de pared, cortinas, paños y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use prendas holgadas o que cuelguen mientras usa el electrodoméstico. Evite acumular artículos comúnmente usados en gabinetes sobre la cocina, y tenga cuidado al extender la mano sobre la cocina. La ropa que se encuentre cerca de los quemadores o superficies calientes se podrá encender, ocasionando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca de la cocina. La grasa del horno o sobre la cocina se podrá incendiar.
- Limpie las campanas de ventilación de forma frecuente. No se debe permitir la acumulación de grasa en la campana o el filtro.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## ⚠ ADVERTENCIA EN CASO DE INCENDIO, SIGA LOS SIGUIENTES PASOS PARA EVITAR LESIONES O LA PROPAGACIÓN DEL FUEGO

- No use agua sobre el fuego de la grasa. Nunca tome una olla que se esté incendiando. Apague los controles. Extinga la olla que se esté incendiando sobre un quemador superficial, cubriendo la olla completamente con su tapa correspondiente, una hoja metálica de galletas o una bandeja plana. Si es necesario, use un químico seco multiuso o un extintor de chorro de espuma.
- En caso de que haya fuego en el horno durante la cocción, apague el horno y mantenga la puerta cerrada hasta que el fuego se extinga. Si es necesario, use un químico seco multiuso o un extintor de chorro de espuma.
- En caso de que haya fuego en el horno durante el período de auto limpieza, apague el horno y espere a que el fuego se extinga. No fuerce la puerta para abrirla. La entrada de aire fresco sobre las temperaturas de auto limpieza podrá conducir a la producción de llamas en el horno. Si no se siguen estas instrucciones, se podrán producir quemaduras graves.

## ⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA PARTE SUPERIOR DE LA COCINA

- Nunca pierda de vista los quemadores cuando se encuentren en las configuraciones de calor media o alta. Las comidas, especialmente las que se preparan con aceite, se pueden incendiar, lo cual puede ocasionar un incendio que se propague a los gabinetes próximos.
- Nunca pierda de vista el aceite cuando esté friendo. Si se calienta más allá de su punto de cocción, el aceite se puede quemar y provocar un incendio que se puede propagar a los gabinetes próximos. Use un termómetro para grasas profundas siempre que sea posible, a fin de monitorear la temperatura del aceite.
- Para evitar derrames e incendios, use una cantidad mínima de aceite cuando esté friendo en una olla que no sea profunda y evite cocinar comidas congeladas con cantidades excesivas de hielo.
- Use el tamaño de olla adecuado para evitar que sean inestables o que sufran caídas fácilmente. Seleccione utensilios que coincidan con el tamaño del quemador. Las llamas del quemador se deberán ajustar de modo que no se extiendan más allá de la parte inferior de la olla. Una cantidad excesiva de llama puede representar un riesgo.
- Siempre use la posición LITE al encender los quemadores superiores y asegúrese de que estos se hayan encendido.
- Al usar utensilios de vidrio/ cerámica, asegúrese de que sean adecuados para el servicio de cocina; otros se podrán romper debido a un cambio repentino de temperatura.
- A fin de minimizar posibles quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames, la manija de un envase deberá ser inclinada hacia el centro de la cocina sin que se extienda sobre los quemadores cercanos.
- Al preparar comidas llameantes debajo de una campana, encienda el ventilador.
- No use un wok con un anillo con soporte de metal redondo. El anillo podrá atrapar calor y bloquear el aire hacia el quemador, produciendo el riesgo de emisión de monóxido de carbono.
- No intente elevar la cocina. Hacer esto podría dañar la tubería de gas hasta los quemadores superficiales, ocasionando una pérdida de gas y riesgo de incendio.
- Al inhabilitar el Bloqueo del Control de Gas (en algunos modelos), asegúrese de que los controles de superficie se encuentren en la posición OFF (Apagado). Esto evitará que haya un flujo de gas no intencional desde los quemadores.
- No use papel de aluminio para cubrir rejillas cualquier parte de la cocina. Si se hace esto se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies de la cocina o un posible riesgo de incendio.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

## ⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

**⚠ ADVERTENCIA NUNCA cubra ninguna ranura, agujeros o pasajes en el fondo del horno ni cubra un estante entero con materiales tales como papel de aluminio o cobertores de horno. Hacer esto bloquea el flujo de aire a través del horno y puede ocasionar envenenamiento con monóxido de carbono. Nunca coloque papel de aluminio o cobertores de horno en el fondo del horno. Podrán atrapar el calor, ocasionando riesgos de humo o incendio.**

- Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el manual del propietario.
- Manténgase alejado de la cocina al abrir la puerta del horno. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. La grasa en el horno se puede incendiar.
- Coloque los estantes del horno en la ubicación correspondiente mientras éste se encuentra frío. Si es necesario retirar el estante mientras el horno se encuentra caliente, evite tocar las superficies calientes.
- Coloque el estante del horno en la posición de bloqueo, al introducir y retirar comida del horno. Esto ayuda a evitar quemaduras por tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No deje productos tales como papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando no esté en uso. Los artículos guardados en el horno se pueden incendiar.
- No deje artículos en la parte superior de la cocina cerca de la ventilación del horno, que está en el centro de la parte trasera. Los artículos se pueden sobrecalentar, y existe riesgo de incendio o quemaduras.
- Al usar las bolsas para cocinar o dorar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Nunca ase con la puerta abierta. Se prohíbe asar con la puerta abierta debido al sobrecalentamiento de las perillas de control.

## ⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO CON FUNCIÓN DE AUTO LIMPIEZ

La función de auto limpieza usa el horno en temperaturas lo suficientemente altas como para consumir restos de comida que haya dentro del mismo. Para un funcionamiento seguro, siga estas instrucciones.

- No toque las superficies del horno durante el ciclo de limpieza automática. Mantenga a los niños alejados del horno durante la limpieza automática. Si no se siguen estas instrucciones, se podrán producir quemaduras.
- Antes de utilizar el ciclo de auto limpieza, retire las ollas, estantes de metal brillante del horno y otros utensilios que haya dentro del mismo. Sólo se pueden dejar dentro del horno los estantes para horno con recubrimiento de porcelana. No use la función de auto limpieza para limpiar otras partes, tales como parrillas.
- Antes de utilizar el ciclo de auto limpieza, limpie la grasa y restos de comida que haya en el horno. Una cantidad excesiva de grasa se puede incendiar, lo cual puede producir daños con humo en su hogar.
- Si el modo de auto limpieza funciona de forma incorrecta, apague el horno y desconecte el suministro de corriente. Solicite el servicio de un técnico calificado.
- No use limpiadores para horno. No se deberá usar limpiador para hornos comerciales ni revestimientos de protección para hornos de ningún tipo en o alrededor de cualquier parte del horno.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## ⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL CAJÓN PARA HORNEAR

- No deje productos de papel, plásticos, comida enlatada o materiales combustibles en el cajón. Se pueden incendiar.
- No toque el elemento calentador ni la superficie interior del cajón. Es posible que las superficies estén lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras.
- Tenga cuidado al abrir el cajón. Abra un poco el cajón y deje que salga aire caliente o vapor antes de retirar o reemplazar la comida. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# ¡Gracias! ... por su compra de un electrodoméstico de la Marca GE

**Registre su Electrodoméstico:** ¡Registre su electrodoméstico nuevo a través de Internet, según su conveniencia!

www.geappliances.com/service_and_support/register/

Un registro puntual de su producto permitirá una mejor comunicación y un servicio más puntual de acuerdo con los términos de su garantía, en caso de surgir la necesidad. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción pre-impresa que se incluye con el material embalado.

# Garantía de la Cocina Eléctrica de GE

## GEAppliances.com

Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Servicio al Cliente (Customer Care®). Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en www.geappliances.com/service_and_support/, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serie y de modelo disponibles.

Para realizar el servicio técnico de su electrodoméstico se podrá requerir el uso de datos del puerto de abordaje para su diagnóstico. Esto da al técnico del servicio de fábrica de GE la habilidad de diagnosticar de forma rápida cualquier problema con su electrodoméstico, y de ayudar a GE a mejorar sus productos al brindarle a GE la información sobre su electrodoméstico. Si no desea que los datos de su electrodoméstico sean enviados a GE, solicitamos que le indique a su técnico no entregar los datos a GE en el momento del servicio.

Durante el período de un año desde la fecha original de compra. GE le brindará cualquier parte de la cocina que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta garantía limitada de un año, GE también proveerá, sin costo, todo el trabajo y el servicio en el hogar relacionado con el reemplazo de la parte que presente defectos.

## Qué no cubrirá GE:

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Fallas del producto en caso de abuso, mal uso, modificación o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Daños incidentales o consecuentes causados por posibles defectos sobre este producto.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.
- Solicite el servicio técnico para reparar o reemplazar las lámparas, excepto las lámparas LED.

## EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Su única y exclusiva alternativa es la reparación del producto, como se indica en la Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia sobre un propósito particular, se limitan a un año o al período más corto permitido por la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier dueño subsiguiente de productos comprados para uso hogareño dentro de EE.UU. Si el producto está en un área donde no se encuentra disponible un Proveedor Autorizado del Servicio Técnico de GE, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una ubicación del Servicio Técnico de GE Autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o llamadas del servicio a su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos legales que varían entre un estado y otro. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su estado.

Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

**Garantías Extendidas:** Adquiera una garantía extendida de GE y aprenda sobre descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. La puede adquirir en cualquier momento a través de Internet en

www.geappliances.com/service_and_support/shop-for-extended-service-plans.htm

o llamando al 800.626.2224 durante el horario comercial habitual. Los Servicios para el Consumidor Hogareño de GE aún estarán allí cuando su garantía caduque.

Abroche su recibo aquí. Para acceder al servicio técnico de acuerdo con la garantía deberá contar con la prueba de la fecha original de compra.

# ¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico?

¡Consulte el Sitio Web de Electrodomésticos de GE (**www.geappliances.com/service_and_support/**) durante las 24 horas, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y un servicio más rápido, ahora puede descargar el Manual del Propietario, ordenar piezas o incluso programar el servicio técnico a través de Internet.

**Servicio Programado:** El servicio de reparación de expertos de GE está a sólo un paso de su puerta. Entre a Internet y programe su servicio en www.geappliances.com/service_and_ support/ o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante el horario de atención comercial.

**Piezas y Accesorios:** Aquellas personas calificadas para realizar el servicio técnico sobre sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA; MasterCard y Discover). Ordene a través de Internet hoy, durante las 24 horas o en forma telefónica al 800.626.2002 durante el horario de atención comercial.

Las instrucciones que figuran en este manual cubren los procedimientos que serán realizados por cualquier usuario. Otros servicios técnicos generalmente deberían ser derivados a personal calificado del servicio. Se deberá tener cuidado, ya que una reparación indebida podrá hacer que el funcionamiento no sea seguro.

**Estudio de Diseño de la Vida Real:** GE apoya el concepto de Diseño Universal en productos, servicios y ambientes que pueden ser usados por personas de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de realizar diseños para una amplia gama de habilidades e incapacidades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de Diseño Universal de GE, incluyendo ideas de diseño de cocinas para personas con incapacidades, visite nuestro sitio web hoy. Sobre casos de incapacidad auditiva, comuníquese al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).

**Contáctenos:** Si no se encuentra satisfecho con el servicio que recibió de GE, comuníquese con nosotros a través de nuestro sitio web con todos los detalles, incluyendo su número telefónico, o escriba a:

**General Manager, Customer Relations**
**GE Appliances, Appliance Park Louisville, KY 40225**

# Accesorios

¿Busca Algo Más?
¡GE ofrece una variedad de accesorios para mejorar sus experiencias de cocción y mantenimiento!

Para realizar una orden, visítenos a través de Internet en:

**www.GEApplianceParts.com** (EE.UU.) o en **www.GEAppliances.ca** (Canadá)

o llame al **800.626.2002** (EE.UU.) **800.661.1616** (Canadá)

Estos y otros productos están disponibles:

## Accesorios

| | |
|---|---|
| Olla para Asar Pequeña (8 ¾ ” x 1 ¼” x 13 ½ “) | WB48X10055 (EE.UU.) 222D2097G001 (Canadá) |
| Olla para Asar Grande (12 ¾ ” x 1 ¼” x 16 ½ “) | WB48X10056 (EE.UU.) 222D2097G002 (Canadá) |
| Olla para Asar Extra Grande (17 ¾ ” x 1 ¼” x 19 ½ “) | WB48X10057 (EE.UU.) No disponible en Canadá |

## Piezas

| | |
|---|---|
| Estantes del horno | Los números de pieza varían según el modelo |
| Elementos del horno | Los números de pieza varían según el modelo |
| Lámparas de luz | Los números de pieza varían según el modelo |

## Suministros de Limpieza

| | |
|---|---|
| Limpiadores de Acero Inoxidable CitriShine | WX10X10007 |
| Limpiador de Electrodomésticos de Acero Inoxidable CeramaBryte | PM10X311 |

## Cómo Retirar la Película Protectora de Envío y la Cinta de Embalaje

Con cuidado tome un extremo de la película protectora de envío con los dedos y lentamente retire la misma de la superficie del electrodoméstico. No utilice ningún producto filoso para retirar la película. Retire toda la película antes de usar el electrodoméstico por primera vez.

Para asegurar que no haya daños sobre el acabado del producto, la forma más segura de retirar el adhesivo de la cinta de embalaje en electrodomésticos nuevos es aplicando un detergente líquido hogareño para lavar platos. Aplique con una tela suave y deje que se seque.

**NOTA:** El adhesivo deberá ser eliminado de todas las partes. No se puede retirar si se hornea con éste dentro.

# Quemadores

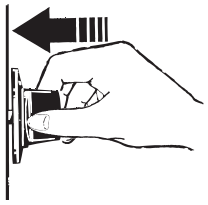
## Cómo Encender un Quemador Superficial de Gas

**⚠ADVERTENCIA Los quemadores sólo deben ser usados cuando estén cubiertos por los utensilios. Las llamas de los quemadores que no estén cubiertas por el utensilio presentan un riesgo de incendio o incendio de telas. Nunca permita que las llamas se extiendan más allá de los costados del utensilio. Si esto no se cumple, se podrán producir lesiones graves.**

Asegúrese de que todos los quemadores estén en sus ubicaciones correspondientes y que estén totalmente ensamblados antes de usar cualquiera de estos.

Seleccione un quemador y busque su perilla de control. Empuje y gire la perilla hasta la posición LITE.

Escuchará un ruido de clic – el sonido de la chispa eléctrica que enciende el quemador. Cuando un quemador se gire a LITE, todos los quemadores generarán chispas. El chispeo continuará mientras la perilla permanezca en LITE. Una vez encendido el gas, gire la perilla para ajustar el tamaño de la llama.



Empuje el mango de control y gire el mismo hasta la posición LITE.

## Luego de Encender un Quemador de Gas

- No utilice el quemador durante un período de tiempo prolongado sin un utensilio de cocina sobre la parrilla. El acabado de la parrilla se puede resquebrajar si no hay un utensilio de cocina que absorba el calor.
- No intente desensamblar un quemador mientras otro quemador está encendido. Es posible que se produzca una descarga eléctrica, lo cual podría hacer que vuelque un utensilio de cocina caliente.
- Asegúrese de que los quemadores y las parrillas estén fríos antes de colocar la mano, tomar el mango de una olla, trapos de limpieza u otros materiales sobre estos.

## Uso de los Quemadores

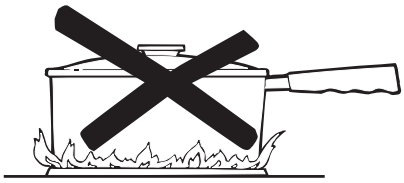
La parte superior de su cocina a gas cuenta con quemadores de gas sellados. Le ofrecen conveniencia, facilidad de limpieza y flexibilidad para ser usados en una amplia variedad de aplicaciones de cocina.

El quemador **más pequeño es** para fuego lento. En algunos modelos, el quemador central del quemador de triple llama brinda un quemador de fuego lento adicional. Un quemador de fuego lento que se coloque en **LO** (Bajo) brinda una cocción precisa para comidas tales como salsas delicadas que requieren poco calor durante un tiempo de cocción prolongado.

El quemador **extra grande** está diseñado para llevar rápidamente grandes cantidades de líquido a punto de hervor. Algunos modelos cuentan con una configuración de **POWER BOIL™**, especialmente diseñada para usar con utensilios de un diámetro de 11 pulgadas o más.

## Cómo Seleccionar el Tamaño de la Llama

Observe la llama, no la perilla, a medida que reduce el calor. Cuando se desee calentar de forma rápida, el tamaño de la llama de un quemador de gas deberá ser equivalente al utensilio de cocina que esté usando. Cuando las llamas sean más grandes que la parte inferior del utensilio de cocina, no calentarán el utensilio más rápido y podrían ser riesgosas.



Estas llamas son demasiado grandes para la olla.

# Quemadores (Cont.)

## Utensilio sobre la Cocina

**Aluminio:** Se recomienda un utensilio de peso mediano, ya que calienta de forma rápida y pareja. La mayoría de las comidas se doran de forma pareja en un sartén de aluminio. Use cacerolas con tapa hermética cuando cocine con cantidades mínimas de agua.

**Acero Inoxidable:** Este metal posee propiedades de calentamiento limitadas y normalmente se combina con cobre, aluminio u otros materiales para una mejor distribución del calor. Los sartenes con combinación de metales normalmente funcionan de forma satisfactoria si se usan con calor medio, como lo recomienda el fabricante.

**Hierro Forjado:** Si cocinará de forma lenta, la mayoría de los sartenes le darán resultados satisfactorios.

**Utensilios de esmalte:** Bajo ciertas condiciones, el esmalte de algunos utensilios de cocina se pueden derretir. Siga las recomendaciones sobre métodos de cocción del fabricante de utensilios de cocina.

**Vidrio:** Existen dos tipos de utensilios de cocina de vidrio – aquellos para uso con el horno únicamente y aquellos para la cocción en la parte superior de la cocina (cacerolas, café y teteras). Los conductores de vidrio calientan de forma muy lenta.

**Cerámica de Vidrio Resistente al Calor:** Se pueden usar para cualquier superficie o para cocción en el horno. Conduce el calor de forma muy lenta y se enfría de forma muy rápida. Consulte las instrucciones del fabricante de utensilios de cocina para saber con seguridad si se puede usar con cocinas a gas.

## Parrillas para la Parte Superior de la Cocina

No use cualquier repuesto de rejilla para la parte superior de la cocina con sus quemadores de gas, ya que realizará una combustión incompleta, generando niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser peligroso para su salud.

No use rejillas para la parte superior de la cocina.

## Cómo Usar un Wok

Use sólo woks con base plana de un diámetro de 14 pulgadas o menos. Asegúrese de que el fondo del wok se apoye de forma plana sobre la rejilla.

No use un anillo de soporte para wok. Colocar el anillo sobre el quemador o parrilla podrá hacer que el quemador funcione de forma inadecuada, produciendo niveles de monóxido de carbono que superan los estándares permitidos. Esto puede ser peligroso para su salud.

Use un wok con fondo plano

## En Caso de Corte de Corriente

En caso de corte de corriente, puede encender los quemadores de gas superficiales de la cocina con un fósforo. Acerque un fósforo prendido al quemador, y luego presione y gire la perilla de control hasta la posición **LITE**. Tenga especial cuidado al encender los quemadores de esta manera.

Los quemadores que se estén usando cuando se produzca un corte de corriente eléctrica continuarán funcionando normalmente.

# Plancha (en algunos modelos)

## Uso de la plancha (en algunos modelos)

**⚠ADVERTENCIA Riesgo de Incendio**

- **Tenga cuidado al cocinar comidas con grasa. La grasa esparcida puede provocar un incendio.**
- **Nunca coloque ni guarde un artículo en la plancha, incluso cuando no esté en uso. El calor de los demás quemadores puede calentar la plancha y provocar un incendio.**
- **Coloque y retire la plancha sólo cuando todas las parrillas y la plancha estén frías y todas las unidades superficiales estén en OFF (Apagado).**

Su plancha le brinda una superficie de cocción extra grande para carnes, panqueques y otras comidas normalmente preparadas en una sartén. Antes del primer uso, enjuague la misma con agua caliente y séquela completamente. Prepare la superficie con espray de cocina o aceite vegetal.

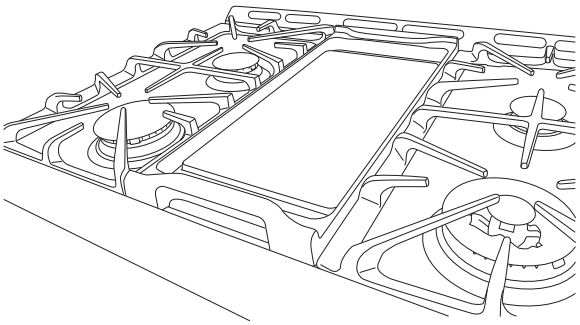
**NOTA:** No coloque la plancha en un horno microondas.

**NOTA:** No limpie la plancha en el horno de limpieza automática. Hacer esto eliminará el acabado. Para acceder a instrucciones sobre cómo limpiar la plancha, consulte la sección de Cuidado y Limpieza.

## Uso de la Plancha Antiadherente en la Placa de Cocción

Estas planchas sólo pueden ser usadas sobre el quemador oval en el centro de la parte superior de la cocina. Para posicionar la plancha, retire la rejilla central y reemplace la misma por la plancha. No gire el quemador oval hasta que esté seguro de que la plancha se posicionó correctamente.

**Cómo precalentar la plancha** - Precaliente entre 5 y 10 minutos antes de colocar comida sobre la plancha y luego baje el nivel de fuego a la configuración de cocción.



Reemplace la rejilla central por la Plancha No Adherente

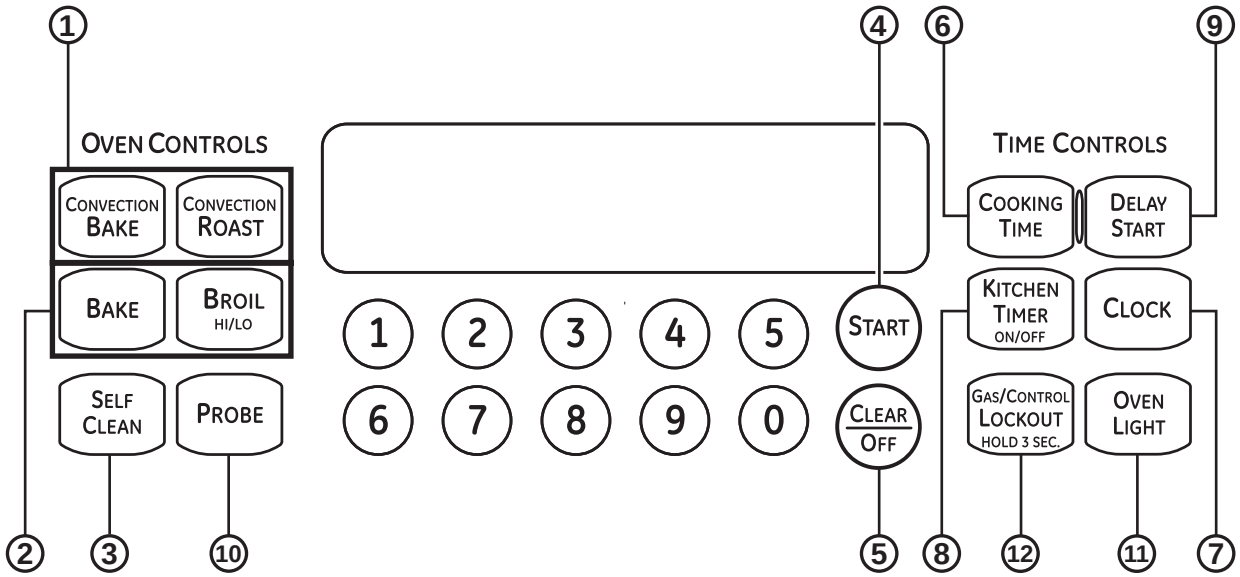
Plancha No Adherente

| Tipo de Comida | Configuración de Cocción |
|---|---|
| Cómo Calentar Tortillas | Med-Bajo (Med-Lo) |
| Panqueques | Med-Bajo (Med-Lo) |
| Hamburguesas | Med |
| Huevos Fritos | Med-Bajo (Med-Lo) |
| Embutidos para el Desayuno | Med |
| Sándwiches Calientes (Tales como con Queso a la Plancha) | Med-Bajo (Med-Lo) |

**No sobrecaliente la plancha.** Si el quemador de la plancha se deja en Hi (Alto) por un período de tiempo prolongado sin comida, esto podrá dañar la cobertura antiadherente.

Evite el uso de utensilios de metal con puntas pronunciadas o extremos muy filosos que podrían dañar la superficie de la plancha.

# Controles del Horno



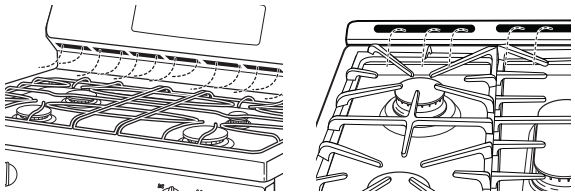

1. **Convection Cooking Modes (Modos de Cocción por Convección):** Los modos de cocción por convección utilizan una circulación de aire incrementada para mejorar el rendimiento. El tipo de beneficio depende del modo. Su horno cuenta con los siguientes modos de cocción por convección: Bake (Hornear) y Roast (Dorar). Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.
2. **Traditional Cooking Modes (Modos de Cocción Tradicionales):** Su horno cuenta con los siguientes modos de cocción tradicionales: Bake (Hornear), Broil Hi (Asar Alto) y Broil Lo (Asar Bajo). Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.
3. **Clean (Limpieza):** Su horno cuenta con el modo Self Clean (Limpieza Automática). Para acceder a información importante sobre el uso de este modo, consulte la sección de Limpieza del Horno.
4. **Start (Iniciar):** Se deberá presionar para comenzar cualquier función de cocción, limpieza o por tiempo.
5. **Clear/ Off (Borrar/ Apagar):** Cancelar TODAS las operaciones del horno excepto el reloj y el temporizador.
6. **Cooking Time (Tiempo de Cocción):** Cuenta el tiempo de cocción y apaga el horno cuando el tiempo de cocción está completo. Presione la tecla **Cook Time (Tiempo de Cocción)**, use las teclas numéricas para programar un tiempo de cocción en horas y minutos, y luego presione **Start (Iniciar)**. Esto sólo puede ser usado con Traditional Bake (Horneado Tradicional), Convection Bake (Hornear por Convección) y Convection Roast (Dorar por Convección).
7. **Clock (Reloj):** Configure la hora del reloj del horno. Presione la tecla Clock (Reloj) (en algunos modelos). Use las teclas numéricas para programar el reloj. Presione **Start (Iniciar)** para guardar la configuración de la hora.
8. **Kitchen Timer (Temporizador de la Cocina):** Funciona como un temporizador con cuenta regresiva: Presione la tecla **Kitchen Timer (Temporizador de la Cocina)** y las teclas numéricas para programar el tiempo en horas y minutos. Presione la tecla **Start (Iniciar)**. El horno continuará funcionando cuando la cuenta regresiva del temporizador se haya completado. Para apagar el temporizador, presione la tecla **Kitchen Timer (Temporizador de la Cocina)**.
9. **Delay Start (Iniciar con Retraso):** Genera un retraso cuando el horno es encendido. Use esta tecla para configurar el momento en que desea que el horno se inicie. Presione la tecla **Delay Start (Iniciar con Retraso)** y use las teclas numéricas para programar la hora del día en que desea que el horno se encienda. Presione el modo de cocción deseado y la temperatura y luego presione **Start (Iniciar)**. Si lo desea, también puede ser programado un tiempo de cocción. Esto sólo puede ser usado con Traditional Bake (Horneado Tradicional), Convection Bake (Hornear por Convección), Convection Roast (Dorar por Convección) y Self-Clean (Limpieza Automática).

   **NOTA:** Al usar la función de tiempo de retraso, las comidas que se echan a perder rápidamente, tales como leche, huevos, pescado, rellenos, ave y cerdo, no se deberán dejar reposar por más de 1 hora antes y después de la cocción. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada, ya que el calor de la lámpara acelerará el crecimiento de bacterias nocivas.
10. **Probe (Sonda):** Monitorea la temperatura interna de la comida y apaga el horno cuando la comida alcanza la temperatura programada. Inserte la sonda, programe el modo de cocción, y programe la temperatura de la sonda. Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción. La sonda sólo puede ser usada con las funciones Traditional Bake (Horneado Tradicional) y Convection Roast (Dorar por Convección).
11. **Oven Light(s) (Luz(es) del Horno):** Enciende o apaga la luz(es) del horno.
12. **Gas/ Control Lockout (Control de Bloqueo del Gas):** Bloquean el control de modo que al presionar las teclas no se activen los controles. Mantenga presionada la tecla **Gas/ Control Lockout (Control de Bloqueo del Gas)** durante tres segundos para bloquear o desbloquear el control. La función **Clear/ Off (Borrar/ Apagar)** siempre está activa, incluso cuando el control está bloqueado.

# Ventilaciones de Aire del Horno

Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la cocina. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la cocina se mantenga fresca y funcione de forma correcta con la combustión adecuada.

Las aberturas de aire se encuentran ubicadas en la parte trasera de la cocina, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la cocina.



La apariencia y la ubicación de la ventilación varían.

# Funciones especiales

Existen varias funciones especiales en su horno. Para modificar las configuraciones de estas funciones especiales, mantenga presionadas las teclas **Bake (Hornear)** y **Broil (Asar)** al mismo tiempo durante tres segundos. (SF) aparecerá en la pantalla. Seleccione la función que desee modificar. Una vez realizado el cambio, presione la tecla **Start (Iniciar)** para guardar dicho cambio y regrese a la hora del día.

## Ajuste de la Temperatura del Horno

Esta función permite que la temperatura de horneado del horno sea ajustada hasta 35ºF más caliente o 35ºF más fría. Use esta función si piensa que la temperatura de su horno es demasiado caliente o demasiado fría y desea modificarla.

Presione la tecla **Bake (Hornear)** nuevamente para ingresar el modo de ajuste de temperatura. Presione la tecla **Bake (Hornear)** nuevamente para ingresar el modo de ajuste de temperatura. Se exhibirá un número entre 35 y – 35. Use las teclas numéricas para configurar el ajuste de temperatura deseado y use la tecla **Bake (Hornear)** para realizar cambios en forma descendente y ascendente.

Presione la tecla **Start (Iniciar)** para guardar el ajuste de temperatura.

## Sonido de Finalización del Temporizador

Se trata de un tono que indica la finalización de un temporizador. El tono puede ser continuo (bEEP Cont) o un pitido repetido (bEEP). Una configuración continua seguirá haciendo que un tono suene hasta que un botón del control sea presionado. Presione la tecla **Kitchen Timer (Temporizador de la Cocina)** para visualizar la configuración actual y luego modifique la configuración.

## Selección de Temperatura Fahrenheit o Celsius

El control del horno está configurado para su uso con temperaturas Fahrenheit (F), pero lo puede modificar a temperaturas Celsius (C). Presione las teclas **Broil (Asar)** y **Cook Time (Tiempo de Cocción)** al mismo tiempo para visualizar la configuración actual; presione nuevamente para modificar la configuración.

## Pantalla del Reloj

Esta función especifica cómo la hora del día será exhibida o si no se exhibirá la hora del día. Puede seleccionar el reloj con hora estándar de 12 horas (12 H), la hora militar de 24 horas (24 H), o que no se exhiba ningún reloj (oFF) (Apagado). Presione la tecla **Clock (Reloj)** para visualizar la configuración actual, y vuelva a presionar la misma para modificar la configuración.

## Volumen del Sonido

Esta función permite que el volumen del tono del horno sea ajustado entre alto (3 pitidos), medio (2 pitidos) y bajo (1 pitido). Presione la tecla **Cook Time (Tiempo de Cocción)** para visualizar la configuración actual o para cambiar la configuración. El control hará que el tono del horno suene en el nuevo nivel de volumen cada vez que el nivel de sonido sea modificado.

## Cook and Hold (Cocinar y Esperar)

Esta función mantiene las comidas cocinadas calientes hasta durante 3 horas, una vez que la función de cocción haya finalizado. Presione la tecla **Cooking Time (Tiempo de Cocción)**. La pantalla mostrará (H/d). Presione la tecla **Cooking Time (Tiempo de Cocción)** nuevamente para activar la función. La pantalla mostrará (H/d).

## Conversión de Auto Recipe

Esta función (Encender/ Apagar) de forma automática reduce la temperatura de la receta programada en el modo Convection Bake (Horneado por Convección) en 25ºF. La configuración por omisión para la función está apagada.

**NOTA:** Esta opción no convierte el tiempo de horneado; sólo las temperaturas. Esta opción no ajusta las temperatura del modo Convection Roast (Dorar por Convección). Presione la tecla **Bake (Horneado)** o **Roast (Dorar)** para visualizar la configuración actual. Presione nuevamente para cambiar la configuración.

## Uso del Modo Sabático

(Diseñado para usar en el Descanso Judío y Feriados)

CERTIFIED SABBATH MODE

MODO SABÁTICO CERTIFICADO

La función Sabbath (Sabático) se puede usar para hornear/ asar en el horno superior e inferior o en el cajón calentador (en algunos modelos). No se puede usar para la cocción por convección, asar, auto limpieza o Delay Start (Inicio Retrasado).

**NOTA:** La luz del horno se enciende de forma automática (en algunos modelos) cuando la puerta se abre, y se apaga cuando la puerta se cierra. La lámpara se puede retirar. Lea la sección de Reemplazo de la Luz del Horno. En modelos con interruptor de luz en el panel de control, la luz del horno se puede encender y dejar encendida.

**Cómo programar un Horneado/Asado Común**

Asegúrese que el reloj marque la hora correcta del día y que el horno esté apagado.

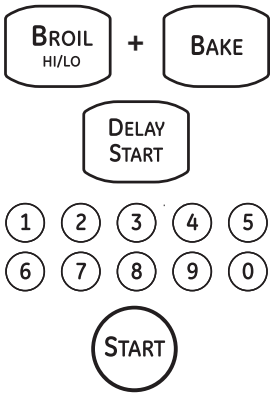
1. Presione las teclas **Bake** and **Broil Hi/ Lo (Hornear** y **Asar en Alto/ Bajo)**, al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre (SF).
2. Presione la tecla **Delay Start (Retrasar Inicio)** hasta que (SAb bAtH) aparezca en la pantalla.
3. Presione la tecla **Start (Inicio)** y (⊃) aparecerá en la pantalla.
4. Presione la tecla **Bake (Hornear)**. No se dará ninguna señal.

# Funciones especiales (Cont.)

5. Utilizando las teclas numéricas, presione la temperatura deseada entre 170º y 550º. No se dará ninguna señal ni temperatura.
6. Presione la tecla **Start (Iniciar)**.
7. Luego del período de demora al azar de entre aproximadamente 30 segundos y 1 minuto, (⊃⊂) aparecerá en la pantalla, indicando que el horno está horneando/ asando. Si (⊃⊂) no aparece en la pantalla, comience nuevamente en el Paso 4.

Para ajustar la temperatura del horno, presione la tecla **Bake (Hornear)**, ingrese la nueva temperatura usando las teclas numéricas y presione la tecla **Start (Inicio)**.

**NOTA:** Las teclas **Clear/ Off (Borrar/ Apagar)** y **Cooking Time (Tiempo de Cocción)** están activas durante la función Sabbath (Sabático).




Cuando la pantalla muestra (⊃) -, el horno está configurado en Sabbath (Sabático). Cuando la pantalla muestra (⊃⊂) el horno está configurado en horneado/ asado.

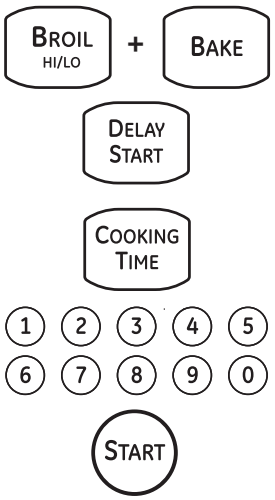
**Cómo Configurar Horneado/ Asado por Tiempo – Comienzo Inmediato y Detención Automática**

Asegúrese que el reloj marque la hora correcta del día y que el horno esté apagado.

1. Presione las teclas **Bake** and **Broil Hi/ Lo (Hornear** y **Asar en Alto/ Bajo)**, al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre (SF).
2. Presione la tecla **Delay Start (Retrasar Inicio)** hasta que (SAb bAtH) aparezca en la pantalla.
3. Presione la tecla **Start (Iniciar)** y (⊃) aparecerá en la pantalla.
4. Presione la tecla **Cooking Time (Tiempo de Cocción)**.
5. Presione las teclas numéricas para configurar el tiempo de cocción deseado entre 1 minuto y 9 horas y 99 minutos. Aparecerá el tiempo de cocción que ingresó.
6. Presione la tecla **Start (Iniciar)**.
7. Presione la tecla **Bake (Hornear)**. No se dará ninguna señal.
8. Presione las teclas numéricas e ingrese la temperatura deseada. No se dará ninguna señal ni temperatura.
9. Presione la tecla **Start (Iniciar)**.
10. Luego del período de demora al azar de entre aproximadamente 30 segundos y 1 minuto, (⊃⊂) aparecerá en la pantalla, indicando que el horno está horneando/ asando. Si (⊃⊂) no aparece en la pantalla, comience nuevamente en el Paso 7.

Para ajustar la temperatura del horno, presione la tecla **Bake (Hornear)**, ingrese la nueva temperatura usando las teclas numéricas y presione la tecla **Start (Inicio)**.

Cuando la cocción haya finalizado, la pantalla cambiará de (⊃⊂) a (⊃) y aparecerá (0:00) , indicando que el horno está en OFF (Apagado) pero aún está en Sabbath (Sabático). Retire la comida cocinada.

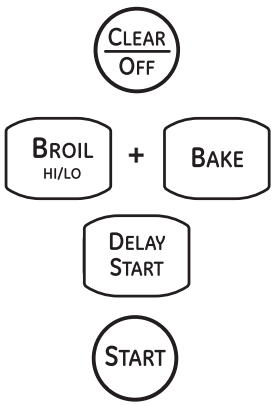



Cuando la pantalla muestra (⊃) -, el horno está configurado en Sabbath (Sabático). Cuando la pantalla muestra (⊃⊂) el horno está configurado en horneado/ asado.

**Cómo Salir el Modo Sabático**

1. Presione la tecla **Clear/ Off (Borrar/ Apagar)**.
2. Si el horno está cocinando, espere un período de retraso al azar de aproximadamente entre 30 segundos y 1 minuto, hasta que sólo (⊃) aparezca en la pantalla.
3. Presione las teclas **Bake** and **Broil Hi/ Lo (Hornear** y **Asar en Alto/ Bajo),** al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre (SF).
4. Presione la tecla **Delay Start (Inicio Demorado)** hasta que (12 shdn) o no (no shdn) aparezca en la pantalla. (12 shdn) indica que el horno se apagará automáticamente luego de 12 horas. (no shdn) indica que el horno no se apagará de forma automática.
5. Presione la tecla **Start (Iniciar)**.

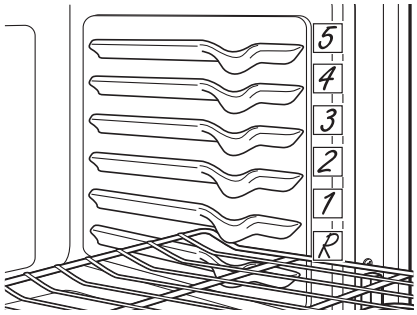
**NOTA:** Si se produjera un corte de luz mientras el horno se encuentra en Modo Sabático, éste se apagará automáticamente y permanecerá apagado incluso cuando regrese la luz. El control del horno se debe reiniciar.



# Estantes del Horno

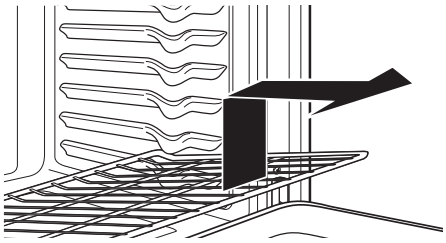
El horno cuenta con seis posiciones de estantes. En la Guía de Cocción, se brindan recomendaciones de posiciones de los estantes para diferentes tipos de comidas. Se ajusta un estante en una dirección para afectar los resultados de cocción. Por ejemplo, si se prefieren partes superiores más oscuras en tartas, panecillos o galletas, pruebe moviendo la comida a un estante que se encuentre una posición más arriba. Si encuentra que las comidas están demasiado doradas en la parte superior, pruebe moviendo las mismas más abajo la próxima vez.

Al hornear con múltiples ollas y en múltiples estantes, asegúrese de que haya suficiente espacio entre las ollas para que fluya el aire.



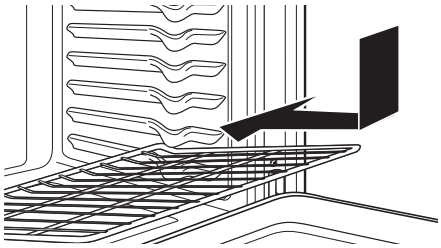

## Estantes Planos

Al colocar y retirar utensilios de cocina, empuje el estante hacia afuera del tope (posición de detención) sobre el soporte del estante.



Para retirar el estante, empuje el mismo hacia usted, incline el extremo frontal hacia arriba y empuje hacia afuera.

Para hacer un reemplazo, coloque el extremo curvo del estante (bloqueadores) en los soportes del horno, incline hacia arriba el frente y empuje el estante hacia adentro.



Es posible que resulte difícil deslizar los estantes, especialmente luego de la limpieza automática. Coloque aceite vegetal en una tela húmeda o toalla de papel y frote el mismo sobre los extremos izquierdo y derecho.

# Modos de Cocción

Su nuevo horno posee una variedad de modos de cocción para que pu eda obtener los mejores resultados. Estos modos se describen a continuación. Para acceder a recomendaciones para comidas específicas, consulte la sección de la Guía de Cocción. Recuerde que es posible que su nuevo horno funcione de manera diferente que aquel que está reemplazando.

## Bake (Hornear)

El modo de horneado es utilizado para hornear y dorar. Este modo usa el calor principalmente desde el quemador inferior, pero también desde el quemador superior para cocinar la comida. Al preparar comidas horneadas tales como tartas, galletas y masas, siempre precaliente el horno primero. Siga las recomendaciones de la receta sobre la colocación de la comida. Si no se brindan pautas, centre la comida en el horno. Para usar este modo, presione la tecla **Bake (Hornear)**, ingrese una temperatura, y luego presione **Start (Iniciar)**.

## Broiling Modes (Modo para Asar)

Siempre ase con la puerta cerrada. Monitoree la comida de cerca al asar. Tenga cuidado al asar en estantes de posiciones superiores, ya que colocar la comida más cerca del quemador para asar incrementa el humo, salpicaduras y la posibilidad de que se incendien las grasas. **No se recomienda asar en el estante de la posición 5.**

Intente asar las comidas que normalmente haría a la parrilla. Ajuste las posiciones de los estantes para ajustar la intensidad del calor a la comida. Coloque las comidas más cerca del quemador para asar, cuando se desee una superficie más cocinada y un interior poco cocido. Las comidas más anchas y aquellas que se deben cocinar completamente se deberían asar en un estante con la posición más alejada del quemador y usando Broil Lo (Asar Bajo).

## Broil Hi (Asar Alto)

El modo Broil Hi (Asar Alto) usa calor intenso del quemador superior para soasar las comidas. Use la función Broil Hi (Asado Alto) para cortes más delgados de carne y/o comidas que prefiera que quedan menos cocinadas en su interior. Para usar este modo, presione la tecla **Broil (Asar)** una vez y luego presione **Start (Iniciar)**. No es necesario realizar el precalentamiento al usar este modo.

## Broil Lo (Asar Bajo)

El modo Broil Lo (Asar Bajo) usa menos calor intenso del quemador superior para cocinar la comida completamente mientras también se dora la superficie. Use la función Broil Lo (Asado Bajo) para cortes de carne más gruesos y/o comidas que desee que queden completamente cocinadas. Para usar este modo, presione la tecla **Broil (Asar)** dos veces y luego presione **Start (Iniciar)**. No es necesario realizar el precalentamiento al usar este modo.

## Convection Bake Multi Rack (Honeado por Convección en Estantes Múltiples)

El modo Convection Bake Multi Rack (Honeado por Convección en Estantes Múltiples) está pensado para honear en múltiples estantes al mismo tiempo. Este modo puede usar calor de los quemadores superior e inferior, junto con el movimiento de aire del ventilador de convección para una cocción más pareja. El horno está equipado con la función Auto Recipe Conversion (Conversión de Receta Automática); de modo que no es necesario convertir la temperatura al usar este modo. Para usar este modo, presione la tecla **Bake (Horneado)** en **Convection (Convección)**, ingrese una temperatura, y luego presione **Start (Iniciar)**. Siempre realice el precalentamiento al usar este modo.

## Convection Roast (Dorar por Convección)

El modo Convection Roast (Dorado por Convección) está pensado para dorar cortes enteros de carne en un solo estante. Este modo puede usar calor del quemador para hornear superior e inferior, junto con el movimiento de aire para mejorar el dorado y reducir el tiempo de cocción. No es necesario convertir la temperatura. CCuando use este modo, o si usa la sonda (en algunos modelos), controle la comida antes que el tiempo sugerido en la receta. Para usar este modo, presione la tecla **Roast (Dorar)** en **Convection (Convección)**, ingrese una temperatura, y luego presione **Start (Iniciar)**. No es necesario realizar el precalentamiento al usar este modo.

## Probe (Sonda)

La temperatura interna de la comida con frecuencia se usa como indicador de que está lista, especialmente al dorar o preparar carne de ave. El modo Probe (Sonda) monitorea la temperatura interna de la comida y apaga el horno cuando esta última alcanza la temperatura programada. Puede encontrar información sobre las temperaturas mínimas para una cocción segura en www.IsItDoneYet.gov. La sonda de temperatura sólo puede ser usada en los modos Tradicional Bake (Horneado Tradicional), Convection Bake (Horneado por Convección), y Convection Roast (Dorado por Convección).

Para usar la sonda con precalentamiento:

1. Presione la tecla del modo de cocción deseado **(Horneado Tradicional, Horneado por Convección, o Dorado por Convección)** e ingrese la temperatura de cocción deseada.
2. Inserte la sonda en la comida (consulte las Pautas de Ubicación de la Sonda Apropiada en esta sección).
3. Una vez que el horno fue precalentado, coloque la comida en el mismo y conecte la sonda en su correspondiente tomacorriente, asegurándose de que esté completamente insertada. Tenga cuidado, ya que las paredes del horno y el tomacorriente de la sonda están calientes.
4. Programe la temperatura de la sonda presionando la tecla **Probe (Sonda)** e ingresando la temperatura deseada para la comida. La temperatura interna máxima de la comida que se puede configurar es 200º F.

# Modos de Cocción (Cont.)

Para usar la sonda sin precalentamiento:

1. Inserte la sonda en la comida (consulte las Pautas de Ubicación de la Sonda Apropiada en esta sección).
2. Coloque la comida en el horno y conecte la sonda en su correspondiente tomacorriente en el horno.
3. Programe la configuración deseada para la sonda y el modo de cocción, presionando la tecla **Probe (Sonda)** e ingresando la temperatura deseada para la comida, luego presione la tecla de modo de cocción (**Horneado Tradicional**, **Horneado por Convección**, o **Dorado por Convección**) e ingrese la temperatura de cocción deseada.

## Pautas para una Ubicación Adecuada de la Sonda

Luego de preparar la comida y de colocarla en la olla de cocción, siga estas pautas para una ubicación adecuada de la sonda.

- Inserte la sonda completamente en la carne, hasta apoyarse en la manija, de modo que el punto de la sonda descanse en el centro de la parte más gruesa de la comida.
- No debería tocar el hueso, la grasa ni el cartílago.
- Para cocinar un ave entera, inserte la sonda en la parte más gruesa de la pechuga.
- Para dorar sin huesos, inserte la sonda en el centro del dorado.
- Para cocinar jamón o cordero con huesos, inserte la sonda en el centro de la articulación o del músculo más bajo y largo.
- Para preparar cazuelas o platos tales como pastel de carne, inserte la sonda en el centro del plato.
- Para cocinar pescado, inserte la sonda justo arriba de la agalla en la zona más carnosa paralela a columna.

Controle la temperatura en otras ubicaciones de la comida con un termómetro de comidas, una vez que se llegue a la temperatura de la sonda, a fin de asegurar que todas las porciones de la comida hayan alcanzado las temperaturas deseadas.

## Pautas para el Cuidado de la Sonda

**NOTA:** algunos modelos con horno doble cuentan con una sonda sólo en el horno superior.

- Si se usa una sonda que no sea la provista con este producto, se podrán producir daños sobre la sonda.
- Use las manijas de la sonda al enchufar y desenchufar la misma, luego de insertar o de retirar la sonda de la carne o del tomacorriente.
- Para evitar daños sobre la sonda, no use agarraderas para empujar el cable al retirarlo.
- Para evitar romper la sonda, asegúrese de que la comida haya sido completamente descongelada antes de insertarla.
- Para evitar posibles quemaduras, no desenchufe la sonda del tomacorriente del horno hasta que este último se haya enfriado.
- Nunca deje la sonda dentro del horno durante un ciclo de limpieza automática o de limpieza con vapor.
- No guarde la sonda dentro del horno.

# Papel de Aluminio y Cobertores del Horno

⚠PRECAUCIÓN: **No use ningún tipo de aluminio o cobertor de horno para cubrir el fondo del horno. Este ítems pueden bloquear el flujo de aire o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de envenenamiento con monóxido de carbono, humo o incendios. Los daños por uso inadecuado de estos ítems no están cubiertos por la garantía del producto.**

Se podrá usar aluminio para evitar derrames, colocando una hoja sobre un estante inferior varias pulgadas debajo de la comida. No use más aluminio que el necesario y nunca cubra totalmente el estante de un horno con papel de aluminio. Mantenga el aluminio a por lo menos 1 1/2” de las paredes del horno, para evitar una circulación deficiente del calor.

# Utensilios

## Pautas de Uso de Utensilios

El material, el acabado y el tamaño de los utensilios afectan el horneado.

Las ollas oscuras, revestidas y opacas absorben el calor más rápidamente que las ollas claras y brillantes. Al usar ollas que absorben el calor más rápidamente, las comidas podrán resultar más doradas, crocantes y con una capa más gruesa.

Si utiliza utensilios oscuros y revestidos, controle la comida antes del tiempo mínimo de cocción. Si se obtienen resultados no deseados con este tipo de utensilios, considere la posibilidad de reducir la temperatura del horno en 25º F la próxima vez.

Las ollas brillantes pueden producir resultados de horneado más parejos en tortas y galletas.

Las ollas de vidrio y cerámica calientan con lentitud, pero retienen bien el calor.

Estos tipos de ollas funcionan bien con platos tales como tartas y postres con natilla.

Las ollas con aislante de aire calientan lentamente y pueden producir fondos dorados.

Mantenga los utensilios limpios para una cocción más pareja.

# Uso del Cajón del Horno Bajo (en algunos modelos)

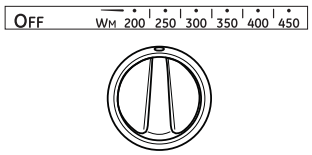
El cajón del horno bajo se puede usar para hornear comidas usando los mismos tiempos y temperaturas que en un horno normal. Las comidas ideales para hornear en el cajón del horno inferior incluyen pizza, cazuelas de comidas congeladas, galletas, arrollados y muchos postres.

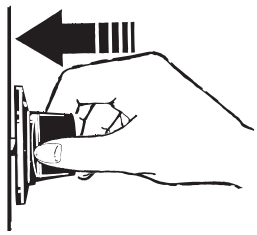
**Para Usar el Cajón del Horno Inferior**

1. Presione hacia adentro y gire la perilla del cajón del horno inferior hacia cualquier configuración deseada.
2. Permita que el cajón del horno inferior se precaliente.
   - La señal luminosa ON (Encendido) está ubicada en el lado superior derecho de la perilla y brilla cuando la perilla está en la posición ON (Encender). Permanece en ON (Encender) hasta que la perilla es movida a la posición OFF (Apagar).
   - La señal luminosa “Heating” (Calentar) está ubicada debajo de la señal luminosa ON (Encender) y brilla cuando los elementos de calefacción están activos. El precalentamiento está completo luego de que la señal “Heating” (Calentar) se haya apagado por primera vez en cada uso.

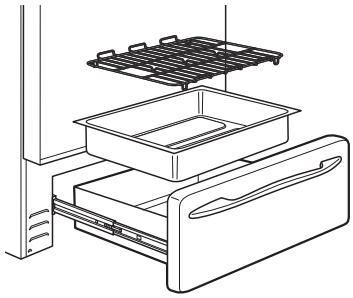
**NOTAS:**

- Siempre use el estante del cajón incluido al usar el cajón del horno inferior.
- El cajón del horno inferior no se puede usar durante un ciclo de auto limpieza del horno superior.
- No coloque comida, papel de aluminio ni utensilios de cocina directamente en el fondo del cajón del horno inferior. Siempre use el estante del cajón incluido.
- Si las comidas requieren estar cubiertas, use sólo papel de aluminio o tapas que resistan las temperaturas de horneado. No use plástico.
- La altura máxima de las comidas que se pueden ubicar en el cajón del horno inferior es de 4”.
- No coloque líquido ni agua en el cajón del horno inferior.
- Nunca coloque plásticos, papel, comidas enlatadas o materiales combustibles en el cajón del horno inferior.



Presione hacia adentro y gire la perilla del cajón del horno inferior hacia cualquier configuración deseada.

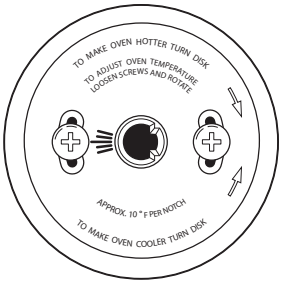


El cajón del horno inferior utiliza menos energía que el horno superior. Permita los siguientes tiempos aproximados para precalentar:

| Temperatura del Horno Inferior Deseada | Tiempo de Precalentamiento |
|---|---|
| CALIENTE | 10 minutos |
| 350°F | 20 minutos |
| 425°F | 30 minutos |

# Ajuste el Termostato del Horno - ¡Hágalo usted mismo!

1. Empuje la perilla **Oven Control (Control del Horno)** hacia afuera y observe la parte trasera. Para realizar un ajuste, afloje (aproximadamente un giro), pero sin quitar completamente, los dos tornillos en la parte trasera de la perilla.
2. Con la parte trasera del tornillo hacia usted, sostenga el extremo exterior de la perilla con una mano y gire el frente de la misma con la otra.
   Para elevar la temperatura del horno, mueva el tornillo superior hacia la derecha. Escuchará un sonido de clic por cada abertura que mueva la perilla.
   Para bajar la temperatura, mueva el tornillo superior hacia la izquierda.
   Cada clic cambiará la temperatura del horno en aproximadamente 10º F. (El rango es de 60º F desde la flecha). Sugerimos que haga el ajuste de a un clic desde la configuración original y que controle el rendimiento del horno antes de hacer cualquier ajuste adicional.
3. Una vez realizado el ajuste, vuelva a ajustar el tornillo de modo que esté firme, pero tenga cuidado de no ajustarlo en exceso.
4. Vuelva a instalar la perilla en la cocina y controle el rendimiento.


TO MAKE OVEN HOTTER TURN DISK
TO ADJUST OVEN TEMPERATURE LOOSEN SCREWS AND ROTATE
APPROX. 10 °F PER NOTCH
TO MAKE OVEN COOLER TURN DISK

Parte Trasera de la Perilla del Horno Inferior (La apariencia puede variar.)

## Al Usar la Configuración de Calor del Cajón del Horno Inferior

La configuración WARM (Caliente) del cajón del horno inferior mantendrá las comidas cocinadas a la temperatura para servir. Siempre comience con comida caliente.

No use la configuración WARM (Caliente) para calentar comida fría, excepto galletas crujientes, papas fritas o cereales secos.

Empuje hacia adentro y gire la perilla de control hasta la configuración WARM (Caliente).

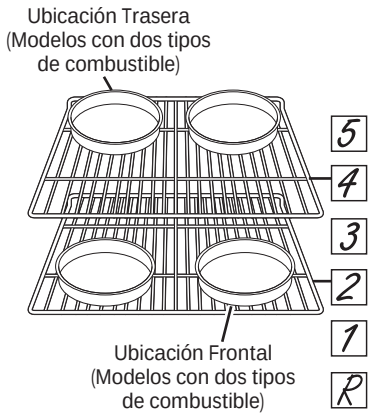
**NOTA:** La temperatura inicial de la comida, la cantidad de comida, el tipo de comida, el envase y la cantidad de tiempo que la comida está en el cajón afectarán la calidad y temperaturas finales de la comida.

# Guía de Cocción

| TIPO DE COMIDA | MODO(S) RECOMENDADO(S) | POSICIÓN(ES) DE ESTANTES RECOMENDADA | SUGERENCIAS ADICIONALES |
|---|---|---|---|
| **Productos Horneados** | | | |
| Tortas con capas, tortas rectangulares, roscas, panecillos, pan rápido en un Solo Estante | Hornear | 2 o 3 | Use utensilios brillantes. |
| Tortas con capas* en Múltiples Estantes | Hornear<br>Horneado Múltiple por Convección | 2 y 4 | Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado (Vea la ilustración). Use el estante extensible en las posiciones 2. |
| Tortas de grasa (pastel de ángel) | Hornear | 1 | Use utensilios brillantes. |
| Galletas, galletitas, bizcochitos en un Solo Estante | Hornear | 2 o 3 | Use utensilios brillantes. |
| Galletas, galletitas, bizcochitos en Múltiples Estantes | Horneado Múltiple por Convección<br>Hornear | 2 Estantes – 2 y 4<br>3 Estantes – 1, 3 y 5 | Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado. Cambie la ubicación de la comida parcialmente durante la cocción, a fin de obtener resultados de cocción más parejos. Use el estante extensible en la posición baja. |
| **Bife y Cerdo** | | | |
| Hamburguesas | Asar Alto | 5 | Use el estante plano. Use una bandeja para asar; mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Centre la comida debajo del quemador. |
| Bifes y Chuletas | Asar Alto | 5 | Use el estante plano. Use una bandeja para asar; mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Centre la comida debajo del quemador. |
| Dorados | Dorado por Convección<br>Hornear | 1 o 2 | Deje sin cubrir, use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla. |
| **Ave** | | | |
| Pollo entero | Dorado por Convección<br>Hornear | 1 o 2 | Deje sin cubrir, use una olla chata tal como una olla para asar. |
| Pechugas, patas, muslos con huesos | Asado Bajo<br>Hornear | 2 o 3 | Si se empanó o cubrió con salsa, evite los modos Broil Hi (Asar Alto). Ase del lado de la piel hacia abajo primero. Preste atención a la comida al asarla. |
| Pechugas de pollo deshuesadas | Asado Bajo<br>Hornear | 3 | Mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada y más arriba para soasar/ dorar al asar. |
| Pavo entero | Dorado por Convección<br>Hornear | R o 1 | Deje sin cubrir, use una olla chata tal como una olla para asar. |
| Pechuga de Pavo | Hornear | 1 o 2 | Deje sin cubrir, use una olla chata tal como una olla para asar. |
| **Pescado** | Asado Bajo | 5 (Grosor de 1/2 pulgada o menos)<br>4 (>1/2 pulgada) | Preste atención a la comida al asarla. Use el estante plano si usará la posición 5. |
| **Cazuelas** | Hornear | 2 o 3 | |
| **Comidas Congeladas a Conveniencia** | | | |
| Pizza, papas fritas, tator tots, patitas de pollo fritas, aperitivos en un Solo Estante | Hornear | 3 | Use utensilios brillantes. |
| Pizza, papas fritas, tator tots, patitas de pollo fritas, aperitivos en Múltiples Estantes | Hornear<br>Horneado Múltiple por Convección | 2 y 4<br>1, 3 y 5 | Use utensilios brillantes.<br>Cambie la ubicación de la comida parcialmente durante la cocción, a fin de obtener resultados de cocción más parejos. Use el estante extensible en la posición baja. |

*Al hornear cuatro capas de torta a la vez, mueva las bandejas como se muestra, de modo que no quede una encima de la otra.

Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. Puede encontrar recomendaciones sobre temperatura mínima para cocinar de forma segura en **www.IsItDoneYet.gov**. Asegúrese de usar un termómetro de comidas para medir la temperatura de las mismas.



# Limpieza del Horno

Asegúrese de que la corriente eléctrica esté apagada y que todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la horno.

## Panel de Control y Perillas

Limpie el panel de control luego de cada uso del horno con una tela húmeda. Para limpiar, use jabón suave y agua o una solución que sea mitad de vinagre y mitad de agua. Enjuague con agua limpia. Pula en seco con una tela suave.

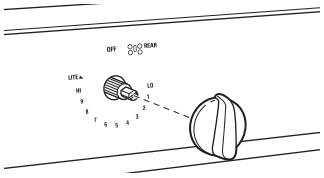
No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas para fregar de plástico y limpiadores de horno en el panel de control; dañarán el acabado.

No intente inclinar las perillas empujando las mismas hacia arriba o hacia abajo o colgando una toalla u otras cargas de este tipo. Esto puede dañar el eje de la válvula de gas.

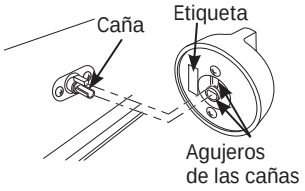
Las perillas de control se pueden retirar para facilitar la limpieza.

Con las perillas en la posición **OFF (Apagado)**, retírelas de sus respectivos ejes. Las perillas se podrán lavar a mano con agua y jabón o en un lavavajillas.

No todas las perillas son intercambiables. Para determinar la ubicación correcta de una perilla en particular, examine su parte trasera. Una perilla con una etiqueta o dos agujeros para el eje deberá ser reemplazada primero en el panel frontal, haciendo coincidir la forma de los agujeros de la perilla con la forma de los ejes del panel de control. Las demás perillas que no posean etiquetas y sólo un agujero para el eje se podrán colocar en el panel frontal en cualquier lugar con un solo eje.




Perilla del quemador superficial




Las perillas con dos agujeros para el eje tienen ubicaciones especiales.

## Exterior del Horno y Superficie de la Placa de Cocción

No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar de plástico, ni polvos limpiadores en el interior o el exterior del horno. Limpie el mismo con agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar supeficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con la luz solar. Si las manchas en el borde de la ventana de la puerta son persistentes, use un limpiador abrasivo suave o una esponja con estropajo para obtener un mejor resultado.

El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar de inmediato. Deje que las superficies calientes se enfríen, y luego limpie y enjuague.

## Superficies de Acero Inoxidable (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección del veteado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Para realizar consultas sobre la adquisición de productos, incluyendo limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable, lea las secciones de Asistencia y Accesorios, en el comienzo de este manual.

## Interior del Horno

El interior de su horno nuevo puede ser limpiado de forma manual o utilizando la función Self Clean (Limpieza Automática).

El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar en cuanto las superficies calientes se enfríen, y luego se deberán enjuagar.

**Limpieza Manual**

No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar, ni polvos limpiadores en el interior del horno. Limpie el mismo con agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar supeficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con la luz solar.

# Limpieza del Horno (Cont.)

## Interior del Horno (Cont.)

**Modo de Limpieza Automática**

Lea las Instrucciones de Seguridad del Horno con Limpieza Automática, en el comienzo de este manual antes de usar el modo Self Clean (Limpieza Automática). Este modo usa temperaturas muy altas para limpiar el interior del horno. Cuando use esta función, la puerta del horno se trabará. Antes de utilizar el ciclo de limpieza automática, realice una limpieza previa de la parte interna de la puerta y de la ventana interna. Limpie la puerta interna de color negro antes de realizar la limpieza automática. Retire todos los artículos del horno, excepto los estantes esmaltados (color oscuro). Los estantes brillantes o de plata, la sonda de carnes, y cualquier utensilio u otros artículos deberían ser retirados del horno antes de iniciar un ciclo de limpieza automática. Los quemadores superficiales se deberán apagar antes de la hora de inicio de la limpieza automática. Los quemadores de la placa de cocción no se iniciarán durante el ciclo de limpieza automática. Cierre la puerta. Presione la tecla **Clean (Limpieza)** una vez y se exhibirá un tiempo de limpieza automática por omisión. Presione la tecla **Start (Iniciar)** o use las teclas numéricas para ingresar cualquier tiempo de limpieza entre 3 y 5 horas y presione la tecla Start (Iniciar). Si el horno posee mucha suciedad, se recomiendan 5 horas. El horno se apagará de forma automática cuando el ciclo de limpieza automática sea completado. La puerta permanecerá bloqueada hasta que el horno se haya enfriado. Una vez que el horno se haya enfriado, limpie cualquier ceniza que haya quedado en el horno.

**IMPORTANTE:** Las emanaciones producidas por el ciclo de autolimpieza de cualquier horno afectan la salud de algunas aves de manera notoria. Procure llevar sus aves a otra habitación bien ventilada.

## Estantes del Horno

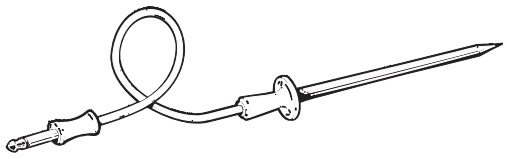
Todas las parrillas del horno se podrán limpiar a mano con un limpiador abrasivo o viruta. Los estantes del horno negros y cubiertos de porcelana podrán permanecer en el horno durante el ciclo de limpieza automática sin sufrir ningún tipo de daños. Si las parrillas del horno de níquel permanecen en el horno durante el ciclo de auto limpieza, perderán su lustre y será difícil deslizarlas. Será necesario engrasar todos los costados de la parrilla del horno con una capa suave de aceite vegetal luego de limpiarlas a mano o en el horno. Esto ayudará a que las parrillas se puedan deslizar con facilidad fuera de horno.

## Sonda

La sonda de temperatura se puede limpiar con agua y jabón o con una almohadilla de estropajo llena de jabón. Enfríe la sonda de temperatura antes de su limpieza. Fregue las manchas difíciles con una almohadilla de estropajo llena de jabón, enjuague y seque.

Para ordenar más sondas de temperatura, lea la sección de Asistencia y Accesorios en el comienzo de este manual.

- No sumerja la sonda de temperatura en agua.
- No guarde la sonda de temperatura dentro del horno.
- Nunca deje la sonda de temperatura dentro del horno durante un ciclo de limpieza automática o de limpieza con vapor.

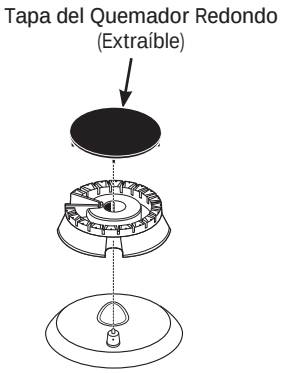


# Limpieza de la Placa de Cocción

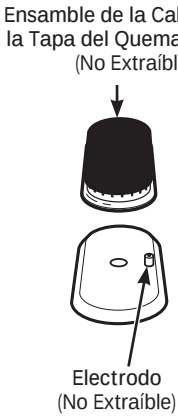
## Retiro de los Quemadores para su Limpieza

**APAGUE** todos los controles. Espere a que la placa de cocción se enfríe antes de retirar las rejillas y las partes del quemador. Al retirar las tapas y cabezas de los quemadores, recuerde su tamaño y ubicación. Vuelva a colocarlos en sus mismas ubicaciones luego de la limpieza.

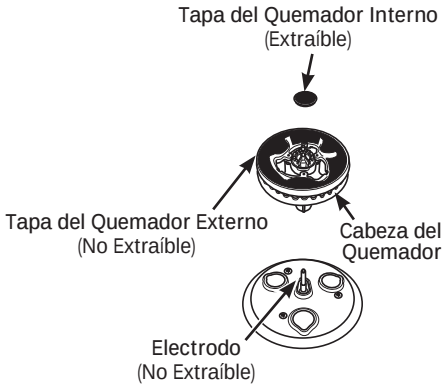
**⚠ PRECAUCIÓN** **No intente retirar las tapas del quemador del puente, del quemador oval o del quemador de tres anillos de las cabezas de los quemadores.**




**Quemador Redondo**
Las tapas y las cabezas de los quemadores se pueden retirar de la placa de cocción.




**Quemador Oval**
**(en algunos modelos)**
La tapa está adherida de forma permanente a la cabeza del quemador.




**Quemador de Tres Anillos**
**(en algunos modelos)**
La tapa pequeña del quemador de tres anillos se puede levantar para su limpieza. La tapa externa está adherida de forma permanente al ensamble de la cabeza del quemador. Retire el ensamble de la cabeza del quemador de la placa de cocción en una sola pieza.

# Limpieza de la Placa de Cocción (Cont.)

## Limpieza de los Quemadores

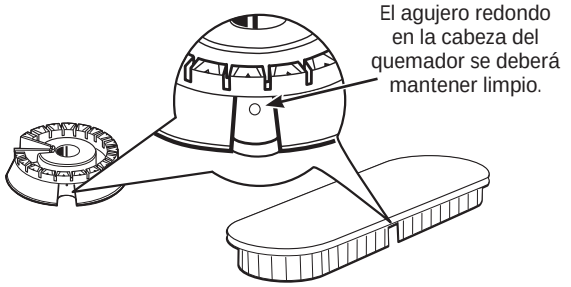
**Tapas de los Quemadores**
Lave las tapas de los quemadores en agua caliente con jabón y enjuague con agua limpia. Puede fregar con una base de fregado plástica para eliminar partículas de comida quemadas. Las tapas redondas también se pueden limpiar en un lavavajillas.

**Cabezas de los Quemadores**
Limpie las cabezas de los quemadores de forma rutinaria, especialmente luego de derrames importantes, que podrían bloquear las aberturas. Retire los quemadores cuando estén fríos. Use agua caliente y jabón. Enjuague con agua limpia. Para eliminar las manchas más rebeldes, use un cepillo con cerda plástica.

**NOTA:** No use estropajos ni polvos para fregar para limpiar las partes del quemador, ya que podrán bloquear sus partes. Nunca limpie las cabezas de los quemadores en el lavavajillas, ya que los detergentes usados en lavavajillas descolorarán los quemadores.

Las hendiduras de las cabezas de los quemadores se deben mantener limpias en todo momento para obtener una llama pareja y sin obstrucción.

Las partes bloqueadas o sucias de los quemadores o los electrodos no permitirán que el quemador funcione de forma correcta.




Para un encendido adecuado, asegúrese de que el agujero pequeño en la sección que coincide con el electrodo se mantenga abierto. Puede usar una aguja de coser o un precinto para desbloquearlo.

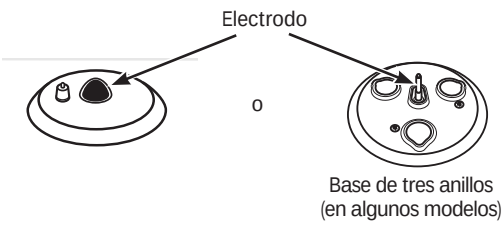
**Luego de la limpieza**
Antes de colocar las tapas y cabezas de los quemadores (en algunos modelos) y el ensamble de la cabeza/ tapa nuevamente, escurra el exceso de agua y luego seque las mismas totalmente

**Reemplazo de las Cabezas de los Quemadores**
Vuelva a colocar las cabezas de los quemadores en las ubicaciones correctas, de acuerdo con sus tamaños.

**Tapas de los Quemadores**
Vuelva a colocar las tapas de los quemadores en las cabezas de los mismos. Asegúrese de que cada tapa se ajuste de forma segura y quede perfectamente apoyada en la cabeza del quemador correspondiente.

**⚠ PRECAUCIÓN** **No use la parte superior de la cocina sin que todas las partes de los quemadores y las parrillas estén en sus respectivos lugares.**

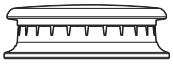
Cualquier derrame en o alrededor de un electrodo se deberá limpiar de forma cuidadosa. Tenga cuidado de no golpear un electrodo con nada duro, ya que se podrá dañar.




El electrodo del encendedor de la chispa es expuesto cuando la cabeza del quemador es retirada. Cuando un quemador se gira a **LITE**, todos los quemadores hacen chispa. No intente desensamblar ni limpiar un quemador mientras otro quemador está encendido. Es posible que se produzca una descarga eléctrica, lo cual podría hacer que vuelque un utensilio de cocina caliente.

La tapa del quemador NO está correctamente colocada.

La tapa del quemador NO está correctamente colocada.


La tapa del quemador está correctamente colocada.

# Limpieza de la Placa de Cocción (Cont.)

## Parrillas de Quemadores

Las rejillas se deberán lavar con agua caliente y jabón y deberán ser enjuagadas con agua limpia. Para ablandar la comida quemada, coloque las rejillas en una bolsa plástica que contenga ¼ de taza de amoníaco hogareño durante varias horas. Luego, friegue las rejillas con un estropajo de plástico con agua caliente y jabón. Enjuague a fondo y seque.

Al reemplazar las rejillas, asegúrese de ubicarlas de forma correcta en la placa de cocción. Las rejillas están identificadas por las palabras LEFT (Izquierda) y RIGHT (Derecha) en sus superficies inferiores. La rejilla se debería poder posicionar de forma segura en la placa de cocción.

Las rejillas perderán gradualmente su brillo, debido a su continua exposición a altas temperaturas.

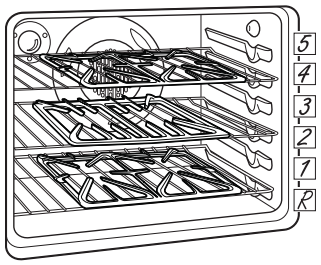
## Cómo Limpiar las Rejillas en el Horno con Limpieza Automática

Si las rejillas de la placa de cocción no cuentan con protectores de goma en la superficie inferior, y los estantes del horno están cubiertos con porcelana negra, las rejillas se podrán limpiar en el horno usando el ciclo de limpieza automática. Si las rejillas cuentan con protectores de goma, no intente limpiar las rejillas en el horno. Hacer esto destruirá los protectores de goma, afectando el funcionamiento de los quemadores.

Coloque los estantes del horno en las posiciones con las etiquetas “R”, “2” y “4” en la ilustración. Coloque una rejilla simple en cada estante. Siga las instrucciones del modo de limpieza automática en la sección Cleaning the Oven (Cómo Limpiar el Horno) de este manual.

**NOTA:** Tenga cuidado al retirar las parrillas del horno superior una vez que el ciclo de auto limpieza haya finalizado. Es posible que las parrillas aún estén calientes.

Luego de la limpieza, es posible que observe un residuo blanco en las rejillas. Limpie el mismo con una esponja húmeda. Si las manchas blancas persisten, moje la esponja con una solución que posea una mitad de vinagre y una mitad de agua.



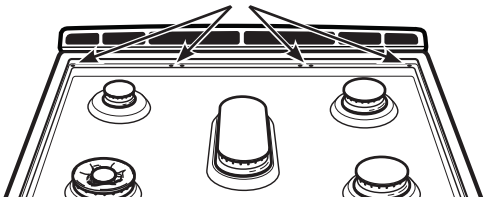

El horno cuenta con 6 posiciones de estantes. Coloque los estantes grises recubiertos de porcelana en las posiciones “R”, “2” y “4” para la auto limpieza de las parrillas.

## Protectores de Soportes de Rejillas

Si uno de los protectores de goma de la rejilla de la placa de cocción se pierde o daña, se podrán obtener piezas de repuesto llamando al 1.800.GE.CARES.

Para insertar los nuevos protectores, simplemente coloque el extremo del protector con forma cónica en el agujero de la placa de cocción y empuje hacia abajo de forma suave, doblando el protector.

Protectores para Soportes de Rejillas



## Plancha (en algunos modelos)

**Precauciones de la Plancha:**

Si algo se derramó debajo de la plancha, se deberá limpiar tan pronto como sea posible para evitar que sea horneado en la placa de cocción.

No permita que se acumule grasa debajo de la plancha, ya que puede haber riesgo de incendio. Limpie debajo de la plancha con agua caliente y jabón, tan pronto como sea posible.

No lave la plancha en el lavavajillas.

No coloque la plancha en un horno microondas.

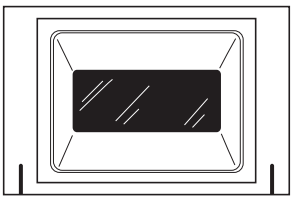
# Limpieza de la Puerta y el Cajón

## Para limpiar el interior de la puerta

No permita que el excedente de agua entre a ningún agujero o ranuras de la puerta.

Aplique detergente para lavar platos sobre cualquier salpicadura que haya sobre el vidrio debido al horneado. Use el filo de una navaja del lado seguro para despejarlo. Luego limpie el vidrio con una tela con jabón para eliminar cualquier residuo y seque.

El área fuera de la junta se puede limpiar con una almohadilla para fregar de plástico con jabón.



La junta está diseñada con un espacio en la parte inferior para permitir la circulación de aire adecuada.

No frote ni limpie la junta de la puerta; posee una resistencia extremadamente baja a la abrasión.

Si observa que la junta se vuelve caliente, se deshilacha o daña de cualquier forma y si quedó fuera de la puerta, deberá reemplazar la misma.

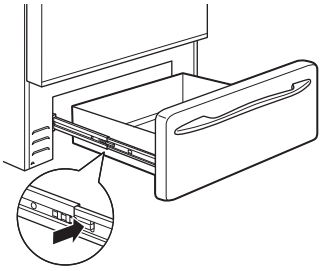
## Cajón Extraíble (Sólo Modelos con Cajón del Horno Inferior)

**NOTA:** Para modelos con un cajón calentador eléctrico o un cajón del horno inferior, antes de realizar cualquier ajuste, limpieza o servicio técnico, desconecte el suministro de corriente eléctrica de la cocina desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o apagando el disyuntor. Asegúrese de que el elemento de calefacción del cajón calentador esté frío..

La mayor parte de la limpieza se puede realizar con el cajón en su lugar. Sin embargo, el cajón puede ser retirado si es necesario continuar con la limpieza. Use agua caliente y jabón para limpiar a fondo.

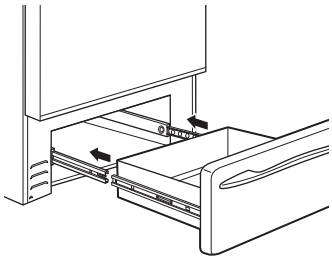
Para retirar el cajón:

1. Empuje el cajón hacia afuera hasta que se detenga.
2. Presione las lengüetas sobre ambos lados mientras empuja el cajón hacia adelante y libérelo.



Para reemplazar el cajón:

1. Coloque el riel del cajón izquierdo alrededor de la guía del riel interior izquierdo y deslice el mismo lentamente para engancharlo.
2. Coloque el riel del cajón derecho alrededor de la guía del riel interior derecho y deslice el mismo lentamente para engancharlo.
3. Deslice el cajón totalmente hasta adentro.



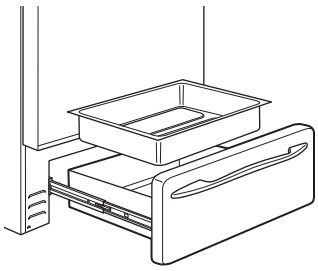
## Olla del Cajón Extraíble del Horno Inferior

**NOTA:** Para modelos con un cajón calentador eléctrico o un cajón del horno inferior, antes de realizar cualquier ajuste, limpieza o servicio técnico, desconecte el suministro de corriente eléctrica de la cocina desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o apagando el disyuntor. Asegúrese de que el elemento de calefacción del cajón esté frío.

**NOTA:** Permita que el cajón del horno inferior se enfríe antes de retirar la olla.

**NOTA:** Limpie los derrames de forma inmediata luego de cada uso.

- Nunca coloque, use ni limpie automáticamente la olla del cajón del horno inferior en el horno superior.
- El cajón del horno inferior cuenta con una olla extraíble para una fácil limpieza. Limpie con agua caliente y jabón y una esponja o toalla para platos. Seque con una tela seca. También se puede usar un limpiador de horno tal como Easy-Off®. Asegúrese de seguir las instrucciones del limpiador de horno. Reemplace la olla en el cajón del horno inferior.



# Mantenimiento

## Reemplazo de la Lámpara del Horno

**⚠ ADVERTENCIA**

**PELIGRO DE DESCARGA O QUEMADURAS:** Antes de reemplazar la lámpara de luz del horno, desconecte la conexión eléctrica del horno del fusible principal o del panel del disyuntor. Si esto no se cumple, se podrá producir una descarga eléctrica o un incendio.

**⚠ PRECAUCIÓN**

**RIESGO DE INCENDIO:** La tapa de vidrio y la lámpara de luz se deberán retirar cuando estén frías. Tocar el vidrio caliente sin protección en las manos o con un trapo húmedo puede ocasionar quemaduras.

**NOTA:** La tapa de vidrio deberá ser retirada sólo cuando esté fría. Si usa guantes de látex, tendrá un mejor agarre.

Antes de reemplazar la lámpara, desconecte la conexión eléctrica del horno del fusible principal o del panel del disyuntor. Deje que la lámpara se enfríe completamente antes de retirar la misma. Para su seguridad, no toque una lámpara caliente con una tela húmeda. Si lo hace, la lámpara se podrá romper.

**Para retirar:**

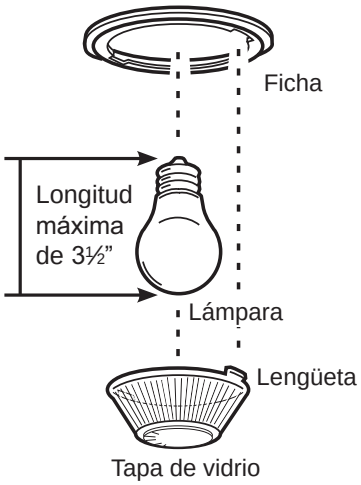
Dé a la tapa de vidrio en contra de las agujas del reloj un cuarto de giro hasta que las lengüetas de la tapa de vidrio queden fuera de las ranuras de la ficha. Retire la lámpara.

**Para reemplazar:**

Coloque una lámpara nueva de 40 watts para electrodomésticos. Coloque las lengüetas de la tapa de vidrio en las ranuras de la ficha. Dé a la tapa de vidrio un cuarto de giro en dirección de las agujas del reloj.

**NOTA:**

- Las lámparas para electrodoméstico de 40 watts son más pequeñas que las lámparas hogareñas de 40 watts.
- Vuelva a conectar el horno una vez que la lámpara nueva esté instalada.
- Para una mejor iluminación dentro del horno, limpie la tapa del vidrio en forma frecuente utilizando una tela húmeda. Esto se deberá hacer cuando el horno esté completamente frío.

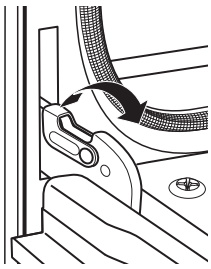



## Puerta del Horno Desmontable

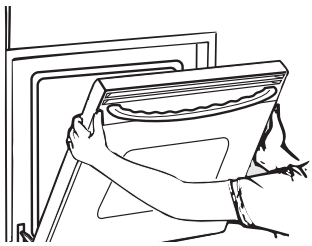
La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirar y levantar la puerta. No levante la puerta usando la manija.

**Para retirar la puerta:**

1. Abra la puerta totalmente.
2. Empuje los bloqueos de la bisagra hacia arriba y afuera de la estructura de la cocina, hasta la posición de desbloqueo.
3. Firmemente tome ambos lados de la puerta por la parte superior.
4. Cierre la puerta hasta que la parte superior de la misma quede a aproximadamente 6" de la estructura de la cocina.
5. Levante la puerta hacia arriba y afuera de la cocina, hasta que ambos brazos de las bisagras estén fuera de las ranuras de la estructura de la cocina.



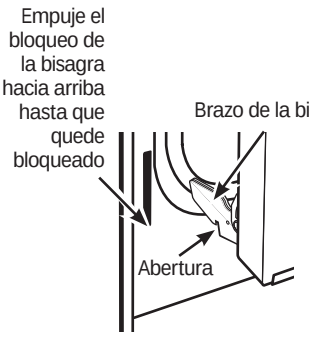
Empuje los bloqueos de las bisagras hacia arriba para desbloquearlos



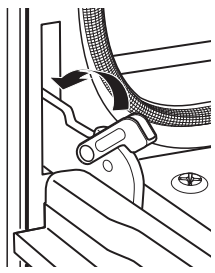
Posición de retiro

**Para reemplazar la puerta:**

1. Firmemente tome ambos lados de la puerta por la parte superior.
2. Con la puerta en el mismo ángulo que en la posición de retiro, apoye la abertura sobre el fondo del brazo de la bisagra izquierda en el extremo inferior de la ranura de la bisagra izquierda. La abertura en el brazo de la bisagra deberá estar totalmente apoyada en la parte inferior de la ranura. Repita el procedimiento del lado derecho.
3. Abra la puerta totalmente. Si la puerta no se abre completamente, las aberturas en las partes inferiores de los brazos de las bisagras no se apoyaron de forma correcta sobre el extremo inferior de la ranura. Retire la puerta de la cocina y repita el paso anterior.
4. Empuje los bloqueos de las bisagras hacia la cavidad de la cocina y hacia abajo hasta la posición de bloqueo.
5. Cierre la puerta del horno.




Apoye la abertura en el extremo inferior de la ranura de la bisagra



Push hinge locks down to lock

# Notas

# Consejos para la Solución de Problemas... Antes de solicitar el servicio técnico



¡Ahorre tiempo y dinero! Primero revise los cuadros que aparecen en las siguientes páginas y es posible que no necesite solicitar reparaciones.

| Problema | Causa Posible | Qué Hacer |
|---|---|---|
| **Mi horno nuevo no cocina como el anterior. ¿Hay algún problema con las configuraciones de temperatura?** | **Su horno nuevo cuenta con un sistema de cocción diferente con relación al anterior y, por lo tanto, es posible que cocine de forma diferente.** | En los primeros usos, use los tiempos y temperaturas de su receta con cuidado. Si aún piensa que su horno nuevo cocina con demasiado calor o demasiado frío, podrá ajustar el termostato usted mismo para aplicar su preferencia de cocción específica. |
| **La comida no se hornea ni se tuesta (en el horno superior) correctamente** | **Controles del horno configurados de forma incorrecta.** | Consulte la sección Modos de Cocción. |
| | **La posición del estante es incorrecta o el estante no está nivelado.** | SeConsulte la sección Modos de Cocción y la Guía de Cocción. |
| | **Uso de una cacerola incorrecta o de una cacerola de tamaño incorrecto.** | Consulte la sección Utensilios. |
| | **La temperatura del horno debe ser ajustada.** | Consulte la sección Funciones Especiales. |
| | **Sustitución de ingredientes** | Sustituir ingredientes puede modificar el resultado de la receta. |
| **La comida no asa de forma apropiada** | **Controles del horno configurados de forma incorrecta.** | Asegúrese de seleccionar el modo correcto para asar. |
| | **La puerta del horno no se cerró correctamente.** | |
| | **Se usó una posición incorrecta del estante.** | Para acceder a sugerencias de ubicación de estantes, consulte la Guía de Cocción. |
| | **Se cocinó comida en una olla caliente.** | Asegúrese de que el utensilio esté frío |
| | **Utensilio de cocina inadecuado para asar.** | Use una olla específicamente diseñada para asar |
| | **El papel de aluminio usado para la olla y la rejilla para asar no se ajustó ni cortó de forma apropiada, según lo recomendado.** | Si usará papel de aluminio, deberá usarse conforme con las aberturas de la olla. |
| | **En algunas áreas, es posible que el nivel de corriente (voltaje) sea bajo.** | Precaliente el elemento para asar durante 10 minutos. |
| **Temperatura del horno superior demasiado caliente o demasiado fría** | **La temperatura del horno debe ser ajustada.** | Consulte la sección Funciones Especiales. |
| **El horno no funciona o parece no funcionar** | **Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.** | Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor. |
| | **Controles del horno configurados de forma incorrecta.** | Consulte la sección Uso del Horno. |
| | **El horno se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático)** | Verifique que el horno no esté en Sabbath Mode (Modo Sabático). Consulte la sección Funciones Especiales. |
| **Sonido de “chisporroteo” o “traqueo”** | **Éste es el sonido de metal calentándose o enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza..** | Esto es normal. |
| **¿Por qué la estufa hace un sonido de “clic” cuando uso el horno?** | **Su estufa fue diseñada para mantener un control más ajustado sobre la temperatura del horno. Es posible que escuche que los elementos de calentamiento del horno hagan sonidos de “clic” con mayor frecuencia que con hornos más antiguos para lograr mejores resultados durante los ciclos de horneado, asado, convección y limpieza automática.** | Esto es normal. |
| **El reloj y el temporizador no funcionan** | **Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.** | Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor. |
| **A veces el horno tarda más en precalentarse a la misma temperatura** | **Utensilio o comida en el horno** | El utensilio o la comida en el horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire estos artículos para reducir el tiempo de precalentamiento. |
| | **Número de estantes en el horno** | Agregar más estantes al horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire algunos estantes. |

# Consejos para la Solución de Problemas... Antes de solicitar el servicio técnico

| Problema | Causa Posible | Qué Hacer |
|---|---|---|
| **La luz del horno superior no funciona** | **La lámpara está floja o presenta defectos.** | Ajuste o reemplace la lámpara. |
| | **La luz de funcionamiento del interruptor está rota.** | Llame al servicio técnico. |
| **El horno superior no realiza la limpieza automática** | **La temperatura del horno es demasiado caliente como para configurar la limpieza automática.** | Espere a que el horno se enfríe y reinicie los controles. |
| | **Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.** | Consulte la sección de Limpieza del Horno. |
| **Exceso de humo durante un ciclo de limpieza** | **Suciedad o grasa excesiva.** | Presione la tecla **Clear/ Off (Borrar/ Apagar)** Abra las ventanas para liberar el humo en la habitación. Espere hasta que la luz de la función **PUERTA BLOQUEADA** desaparezca. Limpie el exceso de suciedad y reinicie el ciclo de limpieza. |
| **Humo excesivo al asar** | **La comida está demasiado cerca del quemador.** | Baje la posición del estante con comida. |
| **La puerta del horno no se abrirá luego de un ciclo de limpieza** | **El horno está demasiado caliente.** | Espere a que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo. |
| **El horno no limpia luego de un ciclo de limpieza** | **Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.** | Consulte la sección de Limpieza del Horno. |
| | **El horno estaba demasiado sucio.** | Limpie derrames excesivos antes de iniciar el ciclo de limpieza. Es posible que, en hornos con mucha suciedad, sea necesario usar la limpieza automática nuevamente o usarla durante un período de tiempo más prolongado. |
| **“DOOR LOCK” (Traba de la Puerta) titila en la pantalla.** | **El ciclo de limpieza automática fue seleccionado pero la puerta no está cerrada.** | Cierre la puerta del horno. |
| **La luz de “LOCKED DOOR” (Puerta Bloqueada) está encendida cuando desea cocinar** | **La puerta del horno está bloqueada debido a que la temperatura interior del horno no descendió por debajo de la temperatura de bloqueo.** | Presione la tecla **Clear/ Off (Borrar/ Apagar)**Deje que el horno se enfríe. |
| **“F – y un número o letra” titila en la pantalla** | **Tiene un código de error de función.** | Presione la tecla **Clear/ Off (Borrar/ Apagar)** Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a poner el horno en funcionamiento. |
| | **Si el código de función se repite.** | Desconecte totalmente la corriente de la cocina durante por lo menos 30 minutos y vuelva a conectar la misma. Si el código de error de función se repite, llame al servicio técnico. |
| **La pantalla queda en blanco** | **Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.** | Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor. |
| | **El reloj está apagado.** | Consulte la sección Funciones Especiales. |
| | **El horno se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático)..** | Verifique que el horno no esté en Sabbath Mode (Modo Sabático). Consulte la sección Funciones Especiales. |
| **Corte de corriente, el reloj titila** | **Corte o exceso de corriente** | Reinicie el reloj. Si el horno estuvo en uso, deberá reiniciar el mismo presionando la tecla **Clear/ Off (Borrar/ Apagar)** configurando el reloj y reiniciando cualquier función de cocción. |
| **Olor a “quemado” o “aceite” desde la ventilación** | **Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.** | Para acelerar el proceso, configure un ciclo de limpieza automática por un mínimo de 3 horas. Consulte la sección de Limpieza del Horno. |
| **Olor fuerte** | **Un olor en la aislación del horno es normal durante las primeras veces en que el horno es usado.** | Esto es temporario y desaparecerá luego de varios usos o de un ciclo de limpieza automática. |
| **La puerta de vidrio del horno parece estar “teñida” o tener un color “arcoíris”. ¿Es esto un defecto?** | **No. El vidrio del horno interno está cubierto con una barrera de calor que refleja este último nuevamente hacia el horno, a fin de evitar la pérdida de calor y de mantener fría la puerta externa mientras se hornea.** | Esto es normal. Bajo ciertas luces y ángulos, es posible que visualice esta tinta o arcoíris. |

# Consejos para la Solución de Problemas... Antes de solicitar el servicio técnico

| Problema | Causa Posible | Qué Hacer |
|---|---|---|
| **Los quemadores no se encienden o no queman de forma pareja. (El quemador frontal derecho está diseñado para que sus llamas sean un poco más pequeñas entre las posiciones de las 6 y las 9 en punto. Esto es normal).** | **El enchufe en la cocina no está completamente insertado en el tomacorriente eléctrico.** | Asegúrese de que el cable de electricidad esté enchufado en un tomacorriente correctamente conectado a tierra. |
| | **Las hendiduras al costado del quemador se podrán atascar.** | Retire los quemadores o limpie los mismos. Controle que no haya comida quemada ni grasa en el área del electrodo. Consulte la sección de Cuidado y limpieza de la cocina. |
| | **Ensamble del quemador inapropiado.** | Asegúrese de que las partes del quemador estén instaladas correctamente. Consulte Cuidado y limpieza en la sección de la cocina. |
| **Llamas del quemador muy grandes o amarillas** | **Improper air to gas ratio.** | Si la cocina es conectada a gas LP, contacte a la persona que instaló la cocina o que hizo la conversión. |
| **El quemador no se enciende** | **El enchufe en la cocina no está completamente insertado en el tomacorriente eléctrico.** | Asegúrese de que el cable de electricidad esté enchufado en un tomacorriente correctamente conectado a tierra.et. |
| | **El suministro de gas no fue conectado o encendido.** | Consulte las Instrucciones de Instalación provistas con su cocina. |
| | **El quemador del puente no se enciende.** | Consulte la sección Cómo Iluminar el Quemador del Puente. |
| | **Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.** | Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor. |
| | **Las piezas del quemador no fueron reemplazadas correctamen.** | Lea la sección Cuidado y limpieza de la cocina. |
| **Controles de Bloqueo o Control La función de bloqueo está activada.** | | Si aparece **LOC ON** en la pantalla, el control de la cocina está bloqueado. Apague esta función para usar la cocina. Consulte la función Lock Control (Control de Bloqueo) en la sección de Controles del Horno. |

# Consejos para la Solución de Problemas... Antes de solicitar el servicio técnico

| Problem | Possible Cause | What To Do |
|---|---|---|
| **El cajón no se desliza de forma pareja o se arrastra** | **El cajón está desalineado.** | Extienda totalmente el cajón y empuje el mismo totalmente hacia adentro. Consulte la sección Cuidado y limpieza de la cocina. |
| | **El cajón está sobrecargado o la carga está desbalanceada.** | Reduzca el peso. Redistribuya los contenidos del cajón. |
| **El cajón del horno inferior no funciona** | **Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.** | Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor. |
| | **El horno está realizando la función de auto limpieza.** | Espere a que el ciclo de auto limpieza finalice y que el horno se enfríe. |
| | **Los controles están configurados de forma incorrecta.** | Consulte la sección Cajón del Horno Inferior. |
| **Condensación excesiva en el cajón** | **Líquido en el cajón.** | Retire el líquido. |
| | **Comidas no cubiertas.** | Cubra la comida con una tapa o papel de aluminio. |
| | **La configuración de temperatura es demasiado alta.** | Reduzca la configuración de temperatura. |
| **La comida se seca en el cajón del horno inferior** | **Escape de humedad.** | Cubra la comida con una tapa o papel de aluminio. |
| | **Drawer not fully closed.** | Empuje el cajón hacia adentro hasta que la traba que ajuste. |
| **El control da la señal luego de ingresar el tiempo de cocción o el tiempo de inicio** | **Olvidó ingresar una temperatura de horneado o tiempo de limpieza.** | Presione la tecla Bake (Hornear) y la temperatura deseada o la tecla Self Clean (Auto Limpieza) y el tiempo de limpieza deseado. |
| **Instale estante para horno en el horno y posiciones la cocina en el lugar donde será instalada.** | **La pantalla siempre le recordará de forma automática que cierre la puerta.** | Es un recordatorio normal para cerrar la puerta al asar. |
| **“Probe” (Sonda) aparece en la pantalla** | **Esto le está recordando que ingrese una temperatura de sonda luego de enchufar la sonda.** | Ingrese una temperatura de sonda. |
| **LOC (Bloqueo) aparece en la pantalla** | **Se activó la función Gas/ Control Lockout (Bloqueo del Control de Gas).** | Asegúrese de que los controles de la superficie estén en OFF (Apagado). Apague esta función para usar la cocina. Consulte la sección Bloqueo del Control de Gas. |
| **Ruido del ventilador** | **El ventilador de convección se puede apagar o encender de forma automática.** | Esto es normal. El ventilador de convección funcionará hasta que la función finalice o la puerta se abra. |
| **El ventilador de convección no funciona** | **No se alcanzó la temperatura de precalentamiento.** | El ventilador se iniciará de forma automática una vez que se llegue a la temperatura de precalentamiento. |